sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2021 - € 3,90



Natale

Mentre la casa profuma di biscotti, si comincia a pensare alle ricette più buone: le lasagne o i ravioli con la sfoglia fresca, il tacchino in versione classica, ma anche innovativa, e i pesci da fare arrosto. E quest'anno anche il panettone è preparato con le vostre mani

GHIRLANDA DI BISCOTTI

pag. 140

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont) € 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur € 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 - Germania € 10,00 - USA $ 15,00

IN EDICOLA IL 23 NOVEMBRE 2021

12112

9 770394 758030

DESTINATION GUSTO

UN VIAGGIO TRA LE DESTINAZIONI DEL GUSTO


Glow Worm Padova
PASSIONE CON SAPORE.
SEMPRE!
Pasta di Venezia®
Gluten free
PASTA FRESCA, PIATTI PRONTI, PREPARATI, SUGHI E PESTI
SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO, SENZA ZUCCHERI
Produciamo le nostre specialità controllando SEMPRE le materie prime, monitorando SEMPRE tutte le procedure e garantendo SEMPRE un controllo su tutta la filiera per avere SEMPRE un prodotto di grande eccellenza ricco di gusto e dal sapore sorprendente. Pasta di Venezia si trova solo in Farmacia e nei migliori negozi specializzati senza glutine in Italia e all'estero.
Novità
SENZA ZUCCHERI
MINISTERO DELLA SALUTE
ALIMENTO SENZA GLUTINE
PRODOTTO EROGABILE
CSQA
GLUTEN FREE
IFS Food
RAVIOLI
ZUCCA
SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
CAPPELLETTI
CARNE
SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
LASAGNE
ALL'UOVO
SENZA GLUTINE
Lasagne al ragù
PREPARATO PER
PANE • FOCACCIA
SCOPRI TUTTI I PRODOTTI SU:
www.pastadivenezia.it
info@pastadivenezia.it

Qui accanto, da sinistra a destra: ravioli di cipolle caramellate con fonduta di Taleggio (pagina 64); una foto del servizio Natale d'incanto (a partire da pagina 108) e il panettone gastronomico ai gamberi, ortaggi e crema di tartufo (pagina 32).



Sommario *dicembre*

RUBRICHE

indice delle ricette

DICEMBRE 2021







HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

LUCA MONTERSINO
CHEF E MAÎTRE PÂTISSIER, È UN GRANDE ESPERTO DI PICCOLA PASTICCERIA SALATA, TANTO DA AVER DEDICATO UN LIBRO A QUESTO TEMA. NEL SERVIZIO A PAGINA 40 CI RACCONTA COME CANNONCINI, BIGNÈ E BISCOTTINI DI FROLLA POSSANO DIVENTARE ELEGANTI DELIZIE, PERFETTE PER LE GRANDI OCCASIONI.

SANDRO SANGIORGI
SCRITTORE, ENOGASTRONOMO E IDEATORE DI PORTHOS, UN PROGETTO EDITORIALE CHE SI OCCUPA DI VINO IN MODO RIGOROSO E COLTO, A PAGINA 119 CI GUIDA NELLA SCELTA DELLE ETICHETTE PER CREARE GLI ABBINAMENTI PIÙ GIUSTI PER IL MENU DELLA VIGILIA E DI NATALE, DALL'ANTIPASTO AL DOLCE.

STANISLAO PORZIO
GIORNALISTA E SCRITTORE ESPERTO DI GASTRONOMIA, IDEATORE DELL'EVENTO RE PANETTONE, CI ACCOMPAGNA ALLA SCOPERTA DELLA STORIA E DELL'EVOLUZIONE DEL PANETTONE, IL DOLCE NATALIZIO PIÙ DIFFUSO IN ITALIA E AMATO NEL MONDO. A PAGINA 18

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande


Zàini
Emilia
Creatività in cucina
Emilia è il cioccolato fondente della tradizione Zaini in blocchi, gocce e crema: l'ingrediente che ti permette di fare di ogni tua ricetta un capolavoro di gusto.
Zàini MILANO
Emilia
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA 70% CACAO
GLUTEN FREE
CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA
CIOCCOLATO BIANCO
CREMA FONDENTE
Gocce
70%
zainispa.com
Seguici su - Follow us on
Zaini.1913









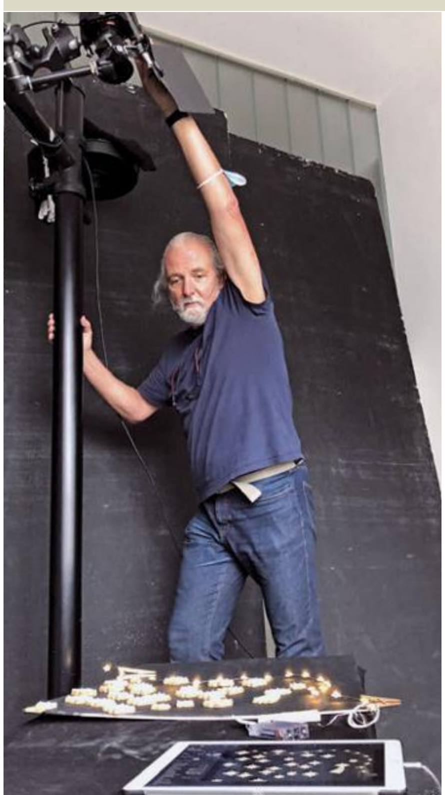
Da sinistra: la stylist Veronica Leali alle prese con i biscotti di Natale; gli assistenti Riccardo Mantovani e Giampiero Lorenzi aiutano a oscurare le finestre e ad applicare le lucine.

Grandi preparativi

MILLE IDEE GOLOSE, MA ANCHE TANTA, TANTA ATMOSFERA. PER QUESTO NUMERO CI SIAMO IMPEGNATI AL MASSIMO: ECCOCI AL LAVORO PER DAR VITA A IRRESISTIBILI DELIZIE DI FESTA

a cura di Cristiana Cassé, foto di Silvia Cappuzzello, Felice Scoccimarro, Michele Tabozzi







Qui sopra, la home economist Antonella Pavanello va in scena con i biscottini natalizi (a pag. 132). A destra, gli stampini con cui li ha realizzati. A sinistra, il fotografo Michele Tabozzi li immortala dall'alto: alle spalle ha un grande pannello nero per "pulire" la luce.



Sopra, l'infinita selezione di oggetti che le stylist hanno portato in studio per creare la "magia".
Sotto, Alessandra Avallone, farcisce un goloso panettone (a pag. 18).





Sopra e a destra, la fotografa Francesca Moscheni fa acrobazie per riprendere l'impasto del panettone preparato dal pasticciere Nicola Borra (insieme a lei nella foto sopra). Sotto, la selezione delle foto.









Sopra e a destra, la composizione di una corona e di un alberello con i biscotti della home economist Antonella Pavanello.
A sinistra, la stylist Francesca Salvemini sceglie l'oggettistica per gli scatti.




Anerissimo
amaro
Anerissimo



Ricordi di un'antica Romagna

GLI OTTIMI CAPPELLETTI DI MAGRO, QUALCHE PICCOLO DISPETTO DELL'AZDORA E UN APPETITO ILLIMITATO NEI BEI RACCONTI DEL TEMPO CHE FU

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Aura Basso

Sarà l'età, sarà la stagione o le Feste che stanno arrivando ma, ammetto, il mio rapporto con il brodo è cambiato. Mai troppo amato in passato, relegato ai giorni natalizi e bevuto in minime quantità al grido di "più tortellini e meno brodo", come facevano i miei figli da bambini. Adesso tutto si è capovolto e lo apprezzo nella forma e nella sostanza di un ricco e corroborante alimento, fatto naturalmente con dell'ottima carne e con tutte le regole del caso. Da bere così ma, meglio ancora, arricchire con della pasta fresca all'uovo: maltagliati, quadrucci, tagliolini o i romagnoli patacucci, strichetti, passatelli, la minestra nel sacchetto imolese, la spoja lorda e i cappelletti, in particolare quelli di magro. Già, direte, perché non cito il tortellino? Perché di questo padrone delle Feste si parla sempre, ma dove l'Emilia finisce e inizia la Romagna la musica cambia e la pasta ripiena si chiama cappelletto, distinguendosi dal cugino emiliano per un involucro più grosso, con abbondante farcia, che dimostra opulenza e ribadisce, ancora una volta, che emiliani e romagnoli, pur uniti geograficamente, sono due popoli diversi. Insieme alle tante varianti territoriali dei cappelletti di grasso, dove il ripieno di carne varia tra Romagna occidentale e orientale e anche il condimento, ne esiste una di magro che è la più antica (prima citazione scritta del 1811) in cui si fa viva la cultura pastorale e contadina e il ripieno è una delicata miscela di formaggi. Erano questi i cappelletti che si preparavano la Vigilia per il giorno dopo, senza carne. Nel "compenso o battuto", ossia nel ripieno, entravano uova, noce moscata, parmigiano grattugiato, ricotta e un formaggio non maturo come il raviggiolo o lo squacquerone. Formare i "caplèt" era un lavoro corale, bisognava fare in fretta perché la sfoglia non seccasse, poi un panno di lino li copriva in attesa di finire nel brodo misto di manzo e cappone il giorno dopo. In seconda istanza, la sera di Natale o il giorno di Santo Stefano, quelli rimasti da cuocere, dopo l'obbligato passaggio nel brodo, venivano scolati e conditi con un ragù di rigaglie del pollame usato per il brodo stesso. Poteva anche capitare che a qualcuno, non casualmente, nel piatto finisse un "caplitaz", un cappellettaccio, tre volte più grosso del normale e il cui ripieno era formato da sola pasta o conteneva un grano di pepe o un chicco di mais. A pilotare tutto era l'azdòra che, sorniona, mandava messaggi e solo chi li riceveva poteva interpretarli. Una volta terminata la preparazione dei cappelletti, in molte case contadine, con un lungo e sottile spiedino, si prelevava un caplèt, detto il "sintiröl", che la persona più anziana abbrustoliva al fuoco del camino e poi mangiava: era un sacrificio sull'altare degli dei della casa, l'arola. Di questo rito si hanno notizie ancora nel 1952. Poi la famiglia andava a Messa e il giorno di Natale si faceva grande festa. Lo descrive nel 1881 il prefetto di Forlì: "presso ogni famiglia si fa una minestra di pasta con il ripieno di ricotta che chiamasi cappelletti. L'avidità di tale minestra è così generale che di tutti, e massime dai preti, si fanno delle scommesse di chi ne mangia una maggior quantità e si arriva da alcuni fino al numero di 400 o 500". Certo, la fame era tanta e il Natale uno solo, ma la prelibatezza di questa minestra è rimasta inalterata nel tempo. Adelmo Masotti, autore nel 1996 del vocabolario Romagnolo-italiano e credo buon giocatore a carte, diceva: "a ës e caplèt uns dis mai d'nò": ad assi e cappelletti non si dice mai di no. E io, che non gioco a carte, mi dedicherò solo a questa minestra romagnola, sicura che renderà godurioso il mio Natale. Sempre che non mi capiti un "caplitaz".





CAPPELLETTI DI MAGRO ROMAGNOLI

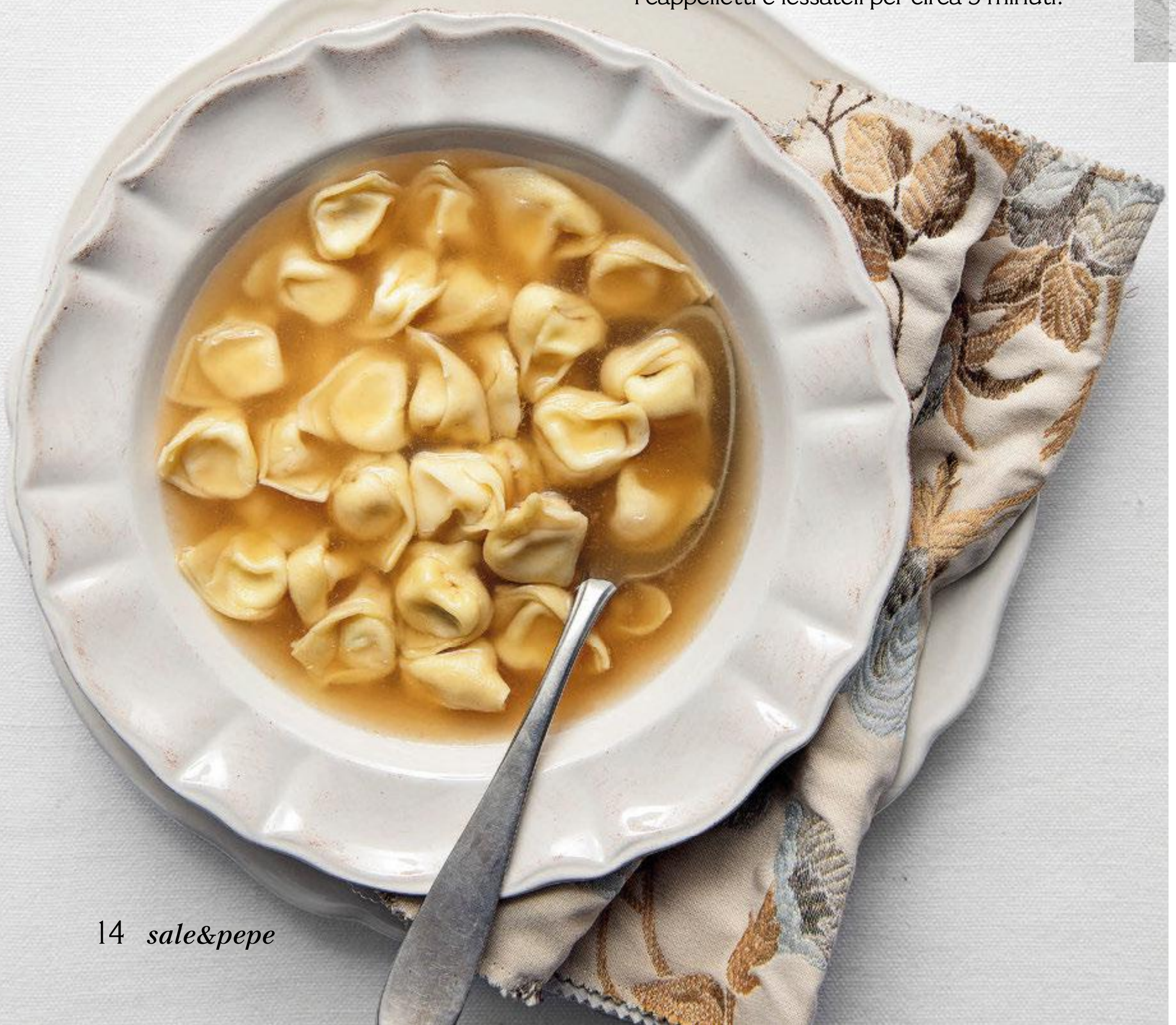
FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
COTTURA 150 MINUTI

<u>per il brodo</u> 1 kg di carne mista (punta di petto, biancostato, polpa di spalla) – 2 ossi di manzo – 1 pezzo di cappone – 1 cipolla – 1 costa di sedano – 1 carota – chiodi garofano – sale – pepe in grani
<u>per la sfoglia</u> 500 g di farina – 4 uova
<u>per il ripieno</u> 200 g di raviggiolo o stracchino – 200 g di ricotta – 150 g di grana padano Dop grattugiato – noce moscata – scorza di limone non trattato – sale – pepe

1 Fate il brodo: in una pentola piena d'acqua fredda riunite ossa e ortaggi mondati, 3 o 4 chiodi di garofano, qualche grano di pepe e sale. Mettete il coperchio, portate a bollore, unite la carne e il cappone e fate sobbollire per minimo due ore, eliminando la schiuma in superficie con un mestolo forato. Spegnete e filtrate il brodo con un canovaccio bagnato e strizzato appoggiato sopra un colino per brodo. Servite il lesso e le verdure a parte.
2 Fate il ripieno: in una terrina mescolate la ricotta, il raviggiolo, il grana, una grattata di noce moscata, un pizzico di scorza di limone, sale e pepe.
3 Disponete la farina a fontana, sgusciatevi al centro le uova e impastate energicamente per 15 minuti. Se l'impasto risultasse ruvido e granuloso, aggiungete un mestolino di brodo caldo. Coprite con la pellicola, fate riposare per 30 minuti e stendete una sfoglia sottile. Tagliatela subito a quadrati di 4 cm di lato, mettete al centro 1 cucchiaino di ripieno, ripiegate il quadrato a triangolo sigillando bene i bordi. Unite le due estremità sovrapponendole senza lasciare buchi al centro così da realizzare la forma dei cappelletti. Man mano che sono pronti adagiateli su un vassoio infarinato.
4 Riportate il brodo a bollore, tuffatevi i cappelletti e lessateli per circa 3 minuti.



Il formaggio del ripieno varia a seconda delle zone: nelle colline romagnole si usano 400 g di raviggiolo, 150 g di squacquerone, 50 g di parmigiano, 2 uova, sale, pepe e noce moscata. A Faenza la ricetta depositata nel 2003 dall'Accademia italiana della cucina prevede 300 g di ricotta, 300 g di raveggiolo, 150 di formaggio grattugiato, 1 uovo e 1 tuorlo. Anna Gosetti, autrice de *Le ricette regionali italiane*, vuole 200 g di squacquerone, 200 g di ricotta e 50 di grana, noce moscata e 3 uova.




G
GRANA
PADANO
P





In tutto il servizio, colori per parete e boiserie Ariella, tessuti Asnaghi, lucine e decori Casa. Indirizzi a pagina 194



Panettone

STORIA E VIRTÙ DEL PRIMO ATTORE DEL NATALE, MILANESE DI ORIGINE E AMATO NEL MONDO. DA PREPARARE IN CASA, IN VERSIONE DOLCE O SALATA, COME VERI MAESTRI PASTICCIERI

cura e intervista di Cristiana Cassé, testi di Stanislao Porzio, ricette di Nicola Borra (panettoni base) e Alessandra Avallone (panettoni farciti), foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini

Che cos'hanno in comune uno sguattero di cucina e il rampollo di una nobile schiatta? Nulla nella realtà, ma nell'immaginario collettivo moltissimo: ciascuno di loro, secondo due diverse leggende, sarebbe infatti l'inventore del panettone. La prima leggenda: il cuoco di Lodovico il Moro fa bruciare il dessert di Natale, un errore che potrebbe costargli la testa. Toni, il suo aiutante, decide allora di sacrificare un panetto di lievito conservato per il proprio consumo e in poche ore inventa il dolce che avrebbe cambiato le sue sorti e il Natale milanese: il Pan de Toni. La seconda leggenda: Ughetto degli Atellani, aristocratica famiglia vicina agli Sforza, per corteggiare Algisa, figlia di un fornaio, si finge apprendista del mestiere. Quando al padre di Algisa vengono a mancare le materie prime, Ughetto non esita a vendere i suoi amati falchi. Mutatisi in farina, burro, uova, zucchero, canditi e uvetta, i suoi volatili mettono le ali alla specialità del padre di Algisa, che s'impone come il dolce natalizio per eccellenza. Queste storie ci raccontano poco del panettone, ma molto della sua città, Milano, permeata di spirito imprenditoriale.

Gli Sforza e i tre grandi pani di frumento

L'origine del panettone ha anche un nesso autentico con la famiglia Sforza: un manoscritto custodito nella Biblioteca Ambrosiana. Il suo testo, attribuito a Giorgio Valagussa, precettore nella casa dei Duchi di Milano intorno al 1470, ci racconta le tradizioni natalizie della città. La sera della Vigilia veniva posto un ciocco sul fuoco del camino, poi erano compiuti altri atti rituali, che si concludevano con l'arrivo in tavola di tre grandi pani di frumento: una fetta di questi andava conservata fino all'anno successivo «per memoria della incarnatione e della resurrectione del nostro Signore Iesu Christo». Niente burro, niente zucchero, niente frutta, ma sbaglia chi pensa che quei pani non fossero preziosi. Fino al 1395 solo il prestin [forno] dei Rosti, a Milano, poteva panificare ogni giorno col frumento. Gli altri forni dovevano utilizzare sementi meno pregiate, che davano origine al pane di mistura o *pan de mej*. Solo il 24 dicembre tutti potevano fare il pane bianco, donandolo ai clienti perché potessero celebrare, appunto, il rito del ciocco.

Grazie, Cherubini!

Il primo testo che ci racconti qualcosa sugli ingredienti del nostro dolce è un dizionario milanese-italiano redatto nel 1839 da Francesco Cherubini. «Panattón o Panetton de Natal... Specie di pane di frumento addobbato con burro, uova, zucchero e uva passerina o sultana, che intersecato a mandorla quando è pasta, cotto che sia risulta a molti cornetti. Grande e di una o più libbre sogliamo farlo soltanto per Natale; di pari o simil pasta ma in panellini si fa tutto l'anno dagli offellai e lo chiamiamo Panattonin». Scopriamo, quindi, che all'epoca, per la versione mignon, vigeva già la destagionalizzazione. Il lievito naturale, considerato oggi l'ingrediente caratterizzante del panettone, quello che impone un minimo di 36 ore per la preparazione, fa la sua prima comparsa scritta solo nel 1853, nel *Nuovo cuoco milanese economico* di Giovanni Felice Luraschi. Tanto per dire che quelle che consideriamo tradizioni immutabili spesso hanno origini relativamente recenti.

Dall'artigianato all'industria e ritorno

Da allora il panettone è diventato il dolce natalizio più diffuso in Italia e noto nel mondo. E questo si deve a due pasticcieri che si sono fatti industriali: Angelo Motta e Gioacchino Alemagna. Da allora, però, molta acqua è passata sotto i ponti e dal *boom* del panettone fatto in fabbrica stiamo tornando a quello artigianale. Come in un film che si riavvolge. Soprattutto negli ultimi anni, nella pasticceria il panettone ha guadagnato una posizione centrale, perché rappresenta una grande opportunità professionale, creativa ed economica. Alla ricetta tradizionale se ne sono affiancate molte altre, con aggiunta di frutta di ogni genere, farciture cremose e glasse. Uno degli ingredienti più ricorrenti nei neo-panettoni è il cioccolato, ma non mancano il caffè e il tè. Un'altra tendenza è quella di riportarvi ripieni mutuati da altri dolci, come quello dello strudel o della pastiera. Per non parlare del panettone salato, con olive, formaggi, salumi nell'impasto. Oggi i dati di mercato rivelano che nel nostro Paese il panettone artigianale ha superato in valore (non in quantità) le vendite di quello industriale. Sembra che il palato degli italiani si faccia più fine. C'è solo un ma: esistono semilavorati per produrre panettoni simil-artigianali che possono ingannare molti: queste miscele sono congegnate così bene, che in etichetta non è indispensabile menzionarle. La prossima sfida è aiutare i veri artigiani, quelli che sanno gestire l'arte autentica di fare il panettone, a far prevalere la loro sapienza e il loro impegno per la qualità.

Stanislao Porzio, giornalista, scrittore, ideatore dell'evento Re Panettone



Una cultura che si espande

IL PANORAMA DEL PANETTONE È CAMBIATO. NON SOLO PREVALE QUELLO ARTIGIANALE, MA GEOGRAFICAMENTE SI ESPANDE DA MILANO VERSO TUTTA L'ITALIA, CON UN ACCENTO SPECIALE SUL SUD. UN ESEMPIO? ALFONSO PEPE, PREMATURAMENTE SCOMPARSO, CHE PREPARAVA PANETTONI DA PREMIO IN PROVINCIA DI SALERNO. MA COM'È AVVENUTA QUEST'ESPANSIONE DELLA CULTURA DEL DOLCE MILANESE? È RARO CHE LE SVOLTE ABBIANO UN NOME E UN COGNOME, MA OGNI TANTO SUCCEDE.

IL GRANDE MAESTRO

LA NOSTRA SI CHIAMA ACHILLE ZOIA. MILANESE, NATO ALLA FINE DEGLI ANNI TRENTA IN UNA FAMIGLIA DI PASTICCIERI, HA IMPARATO L'ARTE ANCHE DALL'INDUSTRIA COME DIMOSTRATORE DI UN'AZIENDA FORNITRICE DI PASTICCERIE. POI È TORNATO ALL'ATTIVITÀ ARTIGIANALE, RIVERSANDOVI L'APPROCCIO SCIENTIFICO E SPERIMENTALE, CON LO SCOPO DI RIVEDERE RICETTE DELLA TRADIZIONE E FARLE SUE, A PARTIRE DAL PANETTONE. OLTRE A QUESTO, SI È IMPEGNATO NELL'INSEGNAMENTO CRESCENDO UNA NUTRITA LEVA DI GIOVANI, PER I QUALI FARE MILLE CHILOMETRI NON ERA UN OSTACOLO SE C'ERA DA IMPARARE. ALFONSO PEPE È STATO UN SUO ALLIEVO E COME LUI CENTINAIA DI COLLEGHI IN TUTT'ITALIA. DA ZOIA, CHE IL GAMBERO ROSSO HA DEFINITO "IL PADRE DEL PANETTONE MODERNO", HANNO IMPARATO IL MESTIERE, L'ENTUSIASMO E LA VOGLIA DI SPERIMENTARE, ANCHE AL DI FUORI DELLA PROPRIA TRADIZIONE REGIONALE.

Tradizionale

PER UN PANETTONE DI 1 KG

375 g di farina 00 W370-390 (farina Petra 6384) – 175 g di burro – 195 g di tuorlo – 120 g di zucchero – 50 g di lievito madre – 150 g scorze di arancia candite a cubetti – 115 g di uvetta – 1 baccello di vaniglia – 6 g di sale


1



2

PRIMO IMPASTO SERALE


5

5 Predisponete gli ingredienti vicino a voi sul piano di lavoro per averli pronti all'uso.
6 Montate il gancio e versate nella planetaria 200 g di farina.
7 Unite 75 ml di acqua, 60 g del lievito rinfrescato e 60 g di tuorlo.
8 Lavorate gli ingredienti fino a ottenere una palla liscia che si stacca dai bordi della planetaria.
9 Aggiungete 90 g di zucchero e 65 g di tuorlo e continuate a lavorare unendo alla fine 125 g di burro a pezzetti.
10 Trasferite l'impasto nella ciotola, segnate il livello e fate lievitare a 24° per 1 notte (12 ore circa).


6

SECONDO IMPASTO

11 L'impasto dovrà essere triplicato, non oltre, altrimenti inizia ad acidificare.
12 Con il gancio lavorate l'impasto lievitato e la farina rimasta per 10-15 minuti per formare la maglia glutinica: stendete una piccola porzione di impasto in un velo quasi trasparente; se non si spacca, la maglia glutinica è ideale. Unite nella planetaria lo zucchero e il tuorlo rimasti in due volte e lavorate finché l'impasto si staccherà dal bordo.
13 Aggiungete 45 g di burro, la polpa del baccello di vaniglia e il sale e lavorate finché l'impasto si staccherà dal bordo. Unite l'uvetta, i canditi e 10 ml di acqua lavorando a bassa velocità per incorporarli. Fate riposare l'impasto per 1 ora a 25°.


11


12


16


17

LIEVITAZIONE

16 Prelevate l'impasto.
17 Disponetelo in un pirottino di carta per panettone da 1 kg e lasciatelo lievitare per circa 5 ore a 25°: dovrà raggiungere il bordo del pirottino e in superficie dovrà formarsi una pellicina.
18 Con una lama sottile, praticate un taglio a croce nella pasta.
19 Adagiate al centro il burro rimasto.


18



3



4

RINFRESCO DEL LIEVITO MADRE

1 Nella planetaria lavorate con la frusta il lievito madre con 40 ml di acqua a 30-35° per ossigenarlo.
2 Unite 50 g di farina e lavorate con la foglia per incordare l'impasto. Riponetelo in un contenitore trasparente, segnate all'esterno il volume e mettete a lievitare a 26° fino al raddoppio del volume (circa 3 ore).
3 Prendete 50 g del lievito rinfrescato e lavoratelo con la foglia con 40 ml di acqua a 30-35°. Aggiungete 50 g di farina e incordate di nuovo l'impasto.
4 Riponetelo nel contenitore, segnate il volume e mettete a lievitare a 26° fino al raddoppio del volume (circa 3 ore).



7



8



9



10



13

PIRLATURA

14 Sistemate l'impasto sul piano di lavoro dandogli una forma sferica e lasciatelo riposare per mezz'ora.
15 Pirlate l'impasto, facendolo rotolare per renderlo liscio in superficie. Poi, con l'azione alternata delle mani, arrotolatelo su se stesso, tiratelo ai lati e portate la parte esterna sotto la palla di pasta finché risulterà liscio e sostenuto.



14



15



19



20

COTTURA

20 Infornate a 160° per 50 minuti circa, fino a raggiungere i 93° al cuore. Sfornate il panettone, infilzatelo alla base con due ferri da maglia o spiedi in metallo e capovolgetelo.
21 Lasciatelo riposare capovolto appoggiando i ferri a due supporti (due sedie, per esempio) fino a farlo raffreddare: dovrà raggiungere i 26° al cuore.



21



TRADIZIONALE ALLE 3 MOUSSE
CON FALDE DI CIOCCOLATO

pag.31

TRADIZIONALE MERINGATO
E FARCITO CON CLEMENTINE

pag.31



IL CUGINO SALATO

Il panettone gastronomico è un pane al latte o un *pain brioché* di forma cilindrica, tagliato in fettine che nascondono le più varie farciture salate, dai salumi al pâté. Del vero panettone, ha solo la forma. Ed è "gastronomico", probabilmente perché realizzato nelle gastronomie, negozi di cibi pronti. Diffuso almeno dagli anni Settanta del Novecento, è anche noto anche con il nome di pan canasta, forse perché le fette sovrapposte evocano un mazzo di carte o, secondo altri, perché consumato al tavolo verde. Qualche decennio fa era un prodotto artigianale destinato a occasioni di un certo tono: aperitivi, ricevimenti e soprattutto feste natalizie. Dopo un periodo di oblio, in questi anni vede un rilancio sia in pasticceria, con farciture preziose, sia al supermercato, in versione industriale, ancora da farcire, per gratificare l'estro degli acquirenti senza mortificare le loro tasche.

Origini transalpine?

Il suo terzo nome, *sormonté*, sembra rivendicare un'origine francese. Nella sua corretta grafia, però, il participio *surmonté* allude genericamente a qualcosa di sovrapposto, come la guarnitura di una tartina, se il termine è usato in ambito culinario. Per cui l'espressione *sormonté* sembra un parente stretto di pancarré, parola di suono gallico, ma ignota in Francia e d'invenzione italica. Il bello è che il panettone gastronomico Oltralpe esiste ed è in salute, ma si chiama *pain-surprise*, perché non si sa con certezza quale squisitezza nasconda. Uno dei pani più utilizzati dai francesi per il pain-surprise è denominato *pain polaire*. Questo sembra spostare l'origine della preparazione in zone ben più fredde. Sarebbero gli svedesi gli inventori del concetto, professionisti di antichissima data del buffet freddo. Da ben più di un secolo, infatti, nei banchetti di Julafton, la vigilia di Natale, compare sul loro *smörgåsbord* (tavola dei tramezzini) la *smörgåstårte*, torta di sandwich, che differisce dal panettone gastronomico solo per la forma rettangolare e perché è guarnita anche all'esterno. Un'idea che ha fatto strada.

Gastronomico

PER UN PANETTONE DI 1 KG

555 g di farina 00 W 370-390 (farina Petra 6384) – 100 ml di latte – 1 uovo di 45 g – 50 g di tuorli – 75 g di burro – 20 g di zucchero – 10 ml di miele di acacia – 20 ml di olio extravergine d'oliva – 10 g di lievito di birra – sale



3



4

LIEVITAZIONE 2

7 Sistemare l'impasto in un pirottino di carta per panettone da 1 kg.
8 Mettetelo a lievitare a 26-27° (per esempio, nel forno spento con la luce accesa) fino al raddoppio del volume.



7



11



12



1



2

IMPASTO

1 Riunite nella ciotola della planetaria la farina, il latte, 130 ml di acqua, l'uovo, lo zucchero, il miele e il lievito di birra sbriciolato.
2 Lavorate l'impasto con il gancio fino a quando otterrete la maglia glutinica: prendete una piccola parte di impasto e tiratela in un disco quasi trasparente; se non si spacca, la maglia glutinica è perfetta. Aggiungete i tuorli, l'olio, 10 g di sale e infine il burro a pezzetti lavorando bene la pasta dopo aver aggiunto ogni ingrediente.

LIEVITAZIONE 1

3 Trasferite l'impasto in una ciotola e coprite con un telo o un coperchio per proteggerlo da correnti d'aria ed evitare che si asciughi in superficie.
4 Lasciatelo lievitare per circa 30 minuti o finché raddoppierà di volume.



5



6

PIRLATURA

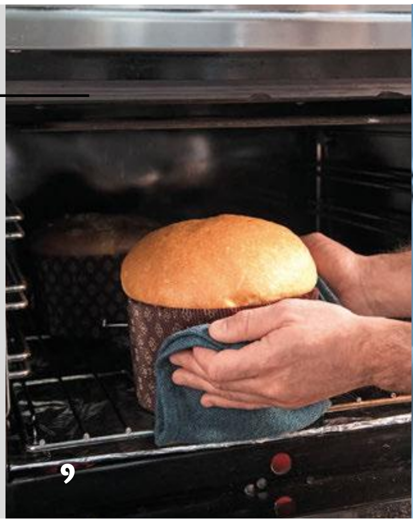
5 Pirlate il panettone, facendolo rotolare sul piano di lavoro per renderlo molto liscio in superficie.
6 Con l'azione alternata delle mani, arrotolate su di sé la pasta, tiratela ai lati e portate la parte esterna sotto la palla finché risulterà liscia e sostenuta.



8

COTTURA

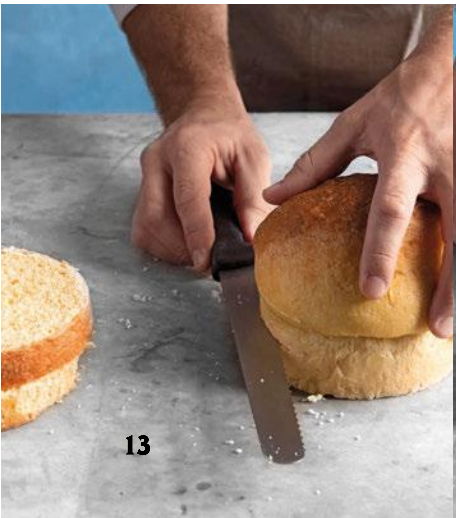
9 Infornate il panettone a 160° in modalità ventilata per circa 45 minuti (180° se usate la modalità statica): la temperatura al cuore deve raggiungere i 96°.
10 Sfornatelo e lasciatelo raffreddare.



9



10



13



14

IL TAGLIO

11 Eliminate il pirottino di carta aprendolo a banana e quindi staccandolo delicatamente dal fondo.
12 Appoggiate il panettone su un fianco e tagliatelo a fette di 1-1,5 cm con un lungo coltello a lama seghettata.
13 Quando arrivate vicino alla calotta, mettetelo di nuovo in piedi e tagliate in orizzontale lasciando la calotta intatta.
14 Ricomponete il panettone in modo che le fette non si asciughino e che siano in ordine per la farcitura.

GASTRONOMICO AI SALUMI
E BURRI AROMATICI

pag.32





GASTRONOMICO AI GAMBERI, ORTAGGI E CREMA DI TARTUFO

pag.32

Lumino oro e decori sul panettone Casa, sottopiatto Argenteria Dabbene. Indirizzi a pagina 194


Alessandro Borghese
Il lusso della semplicità





TRADIZIONALE ALLE 3 MOUSSE CON FALDE DI CIOCCOLATO

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 40 + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

1 panettone tradizionale di 1 kg
per le mousse 150 g di cioccolato bianco – 150 g di cioccolato fondente – 150 g di cioccolato al latte – 6 tuorli – 6 dl di panna fresca + 4 cucchiai – 8 g di gelatina in fogli
per la decorazione 150 g di cioccolato fondente – 1,5 dl di panna fresca – zucchero a velo

1 Private il panettone del pirottino. Con un lungo coltello seghettato staccate il cappello orizzontalmente lasciando attaccati 3 cm di panettone e poi staccate la base a uno spessore di 3 cm. Incidete il cilindro di panettone verticalmente a 3-4 cm dal bordo in modo da creare un cilindro centrale. Ora estraetelo delicatamente e ricavatene 2 dischi di 3 cm di spessore (utilizzate la parte restante per altre preparazioni). Conservate tutto in frigo mentre preparate le mousse.
2 Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, scolatela, strizzatela e scioglietela a fuoco dolce con 4 cucchiai di panna e 2 cucchiai di acqua: mantenetela liquida in un bagnomaria tiepido. Spezzettate i 3 tipi di cioccolato e scioglieteli separatamente a bagnomaria o nel microonde e lasciateli intiepidire. Montate la panna rimasta.
3 Miscelate con la frusta il cioccolato bianco, 2 tuorli e 3 cucchiai di gelatina. Poi unite 1 terzo di panna in due tempi mescolando delicatamente con una spatola flessibile. Versate il tutto nel cilindro di panettone (che sarà rovesciato su un foglio di alluminio) e coprite con un disco di panettone spingendolo bene sulla mousse; conservate in freezer. Miscelate con la frusta il cioccolato al latte, 2 tuorli e 2 cucchiai di gelatina. Unite 1 terzo di panna montata in due tempi e versate il tutto nel panettone inserendo poi un altro disco e spingendolo bene sulla mousse; conservate in freezer. Infine, preparate la mousse al fondente incorporando al cioccolato i tuorli, la gelatina e la panna montata rimasti come spiegato sopra. Coprite con la base, capovolgete il panettone, togliete l'alluminio e coprite con il cappello. Mettete in freezer per 1 ora e poi in frigo per 3-4 ore.
4 Preparate la guarnizione. Fondete il cioccolato, spalmatelo su due fogli di acetato, chiudeteli a tubo e fissateli con nastro adesivo; fate rapprendere in frigo. Quindi schiacciate delicatamente il tubo in modo che il cioccolato si stacchi in lunghi pezzi irregolari. Montate la panna e spalmatela sul panettone a un'altezza inferiore a quella dei pezzi di cioccolato: premete delicatamente questi ultimi sulla panna e conservate in frigo. Servite il panettone spolverizzato con zucchero a velo.

TRADIZIONALE MERINGATO E FARCITO CON CLEMENTINE

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

1 panettone tradizionale basso di 1 kg – 200 g di zucchero – 4 dl di panna fresca – 100 g di meringhe grosse – 4 albumi a temperatura ambiente – 40 g di cioccolato fondente – 6-8 clementine – 6 gocce di succo di limone – 3 g di gelatina in fogli

1 Private il panettone del pirottino. Con un lungo coltello seghettato staccate il cappello orizzontalmente appena sotto il bordo: scavatelo un poco con un coltellino seghettato. Con il coltello lungo staccate la base a uno spessore di 3 cm. Incidete il cilindro di panettone verticalmente a 2-3 cm dal bordo in modo da creare un cilindro centrale. Estraetelo, riducetelo a dadini e tostateli in una padella antiaderente su tutti i lati; lasciate raffreddare.
2 Spezzettate le meringhe. Sbucciate al vivo le clementine e tagliatele a rondelle spesse. Fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda, strizzatela e scioglietela sul fuoco con 2 cucchiai di panna liquida. Montate a neve la panna restante con le fruste elettriche unendo a filo la gelatina sciolta. Incorporate con una spatola la meringa spezzettata, il panettone tostato (anche non tutto, se vi sembra troppo) e il cioccolato a pezzetti.
3 Mettete il cilindro di panettone sulla base e farcitelo per metà con la farcia preparata, coprite con uno strato di clementine e quindi con altra farcia arrivando poco sopra il bordo del cilindro. Riempite anche il cappello e disponetelo sul cilindro. Avvolgete il panettone con un foglio di alluminio e mettetelo in freezer per 2 ore.
4 Un'ora prima di servire, montate gli albumi con le fruste elettriche: quando iniziano a spumare, unite lo zucchero, 2 cucchiai per volta. Continuate a montare finché la meringa sarà ben soda, quindi aggiungete il succo di limone e montate ancora per 30 secondi. Spatolate il panettone con la meringa, sagomatela a "onde" con il dorso di un cucchiaio e fiammeggiatela con il cannello. Conservate in frigo fino al momento di servire.





GASTRONOMICO AI GAMBERI, ORTAGGI E CREMA DI TARTUFO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 30 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

1 panettone gastronomico di 1 kg – 250 g di cimette di rapa pulite – 150 g di zucca butternut sbucciata – 150 g di champignon – 1 lime non trattato – 200 g di code di gamberi lessati e sgusciati – 100 g di stracciatella ben scolata – 2 cucchiai di crema al tartufo nero – 50 g di raspadura – 2 uova – 10 olive nere denocciolate – 2 cucchiai di maionese – 1 cucchiaio di granella di pistacchi – 1 cucchiaio di farina – 0,4 dl di latte – 4 foglie di salvia – 1 cucchiaio di aceto balsamico bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbollentate le cime di rapa per 3 minuti, scolatele, strizzatele e tritatele. Ripassatele in padella con olio e le olive spezzettate; salate e pepate. Tagliate a fettine la zucca, friggetele in olio, scolatele e tamponatele con carta da cucina. Conditele con sale, pepe, la salvia tritata e l'aceto; lasciate riposare 30 minuti.
2 Intanto, pulite i funghi, sciacquateli, affettateli e salateli in padella con olio; salateli e pepateli. Sbattete le uova con la farina, il latte, sale e pepe. Scaldate un padellino antiaderente, versatevi 1 quarto delle uova e cuocete una frittatina sottile. Trasferitela in un piatto, spalmatela con un velo di crema al tartufo, cospargetela con 1 quarto dei funghi e piegatela in quattro, a ventaglio. Preparate allo stesso modo altre 3 frittatine farcite. Tagliate i gamberi a tocchetti e mescolateli in una ciotola con la maionese, la scorza grattugiata del lime, qualche goccia di lime e i pistacchi.
3 Asportate il cappello del panettone con un lungo coltello seghettato. Tagliate il panettone in 8 dischi (compresa la base). Ricomponete il panettone e tagliatelo a croce in verticale in modo da suddividerlo in tante fettine triangolari.
4 Farcite le 4 fettine alla base con i gamberi, coprite con altre 4 fettine e riavvicinate i sandwich a disco. Preparate un secondo strato di sandwich farcendoli con la zucca marinata e la raspadura, una terzo con le cime di rapa e la stracciatella e l'ultimo strato con le frittatine. Chiudete con il capello e fissate il panettone con 4 lunghi spiedi di legno infilati in verticale.

GASTRONOMICO AI SALUMI E BURRI AROMATICI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 10 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

1 panettone gastronomico di 1 kg – 200 g di lingua salmistrata – 200 g di prosciutto cotto arrostito – 160 g di coppa a fettine – 160 g di speck a fettine – 360 g di burro a temperatura ambiente – 8 filetti di acciuga sott'olio – 1 cucchiaino di pasta d'acciughe – 20 lamponi – 1 lime non trattato – 2 piccoli scalogni – 1 mazzetto di finocchietto selvatico – 1 cucchiaino di curry – 4 prese di fiori di finocchio secchi – 2 cucchiaini di aceto di mele – sale – pepe

1 Lavorate il burro con 2 grosse prese di sale e poi montatelo con le fruste elettriche finché raddoppia di volume. Dividetelo in 4 ciotole. Tritate le acciughe e mescolatele con una dose di burro, la pasta di acciughe e pepe. Ricavate la scorza grattugiata e 1 cucchiaino di succo del lime e uniteli a una seconda dose di burro con il curry. Tritate il finocchietto e lavoratelo con una terza dose di burro e i fiori di finocchio.
2 Scaldate i lamponi in un padellino e passateli al setaccio. Tritate gli scalogni, conditeli con l'aceto e una presa di sale e cuoceteli con la polpa di lamponi finché diventano teneri. Lasciate raffreddare e unite al burro rimasto.
3 Tagliate il panettone come spiegato al punto 3 della ricetta precedente e, seguendo le medesime istruzioni per la farcitura, preparate uno strato con burro alle acciughe e lingua salmistrata, un secondo con burro al curry e prosciutto, un terzo con burro al finocchietto e coppa, un ultimo con burro ai lamponi e speck. Richiudete il panettone e fissatelo come spiegato nella ricetta precedente.

INTERVISTA



Dall'esperienza di un pasticciere esperto

ABBIAMO CHIESTO A NICOLA BORRA, TECNICO PASTICCIERE DELL'AZIENDA PETRA MOLINO QUAGLIA, DOCENTE ALL'UNIVERSITÀ DELLA FARINA DI PETRA E AUTORE DEI PANETTONI DI PAG. 22-23 E 26-27, QUALI SONO I CAPISALDI PER REALIZZARE UN VERO PANETTONE ARTIGIANALE.
LA FARINA FA LA DIFFERENZA? INDUBBIAMENTE SÌ, PER IL GUSTO E PER LA RESA.
QUALE UTILIZZA? OCCORRE UNA FARINA FORTE (DAL W ALTO) E DI BUONA QUALITÀ PER OTTENERE UNA MAGLIA GLUTINICA (OVVERO UN'ALTA ELASTICITÀ) ADATTA AI GRANDI LIEVITATI . LA PETRA DI MOLINO QUAGLIA, CHE HO UTILIZZATO NELLE RICETTE DI QUESTE PAGINE, È UN PRODOTTO D'ECCELLENZA: NASCE DA UN'ATTENTISSIMA SELEZIONE DEI GRANI E DA UNA LAVORAZIONE RISPETTOSA. ED È PURA, SENZA ADDITIVI DI ALCUN TIPO.
E IL LIEVITO? PER IL PANETTONE TRADIZIONALE CI VUOLE QUELLO MADRE, PER DUE MOTIVI: DONA ALL'IMPASTO LA CORRETTA STRUTTURA ALVEOLARE, BEN ARIOSA, E ASSICURA AL DOLCE UNA PIÙ LUNGA POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE. PER IL PANETTONE GASTRONOMICO, INVECE, VA BENE IL LIEVITO DI BIRRA: CONSENTE UNA LIEVITAZIONE VELOCE E PERMETTE DI OTTENERE UNA STRUTTURA PIÙ COMPATTA, ADATTA A TRATTENERE SALSE E INGREDIENTI PASTOSI. ASSOMIGLIA PIÙ A UN TRAMEZZINO E LO SI PUÒ ANCHE CONGELARE, SCONGELANDOLO IN FRIGO: SE LO COMPRATE IN PASTICCERIA ASSICURATEVI CHE NON SIA GIÀ STATO CONGELATO.




FRUTTA
SPAGNOLO


FRUTTA
SPAGNOLO
BONTÀ E BENESSERE
DALLA CALABRIA
www.opspagnolo.com
B STUDIO

Piatti di gala

COLORI DELICATI E TANTO ORO
NEI NUOVI SERVIZI PER LE FESTE.
DA COMBINARE ANCHE IN
UN MIX AND MATCH CREATIVO

**a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani,
ricetta di Antonella Pavanello,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia**



L'arte del convivio, intesa come la capacità di allestire un tavola di festa con decori e stoviglie nasce nel Medioevo, quando banchettare era un piacere pantagruelico e lascivo. Nelle occasioni speciali come il Natale, quando il cibo era più abbondante e buono rispetto agli altri giorni, sulla tavola si sfoggiavano importanti composizioni di vegetali invernali complete di agrifoglio ed edera, c'erano scodelle per lavarsi le mani, ciotole per il sale e le spezie, mentre per impressionare gli ospiti sfilavano teste di cinghiale, cigni o pavoni arrostiti, serviti su lunghissimi vassoi. Ma in tutto ciò c'era spazio anche per un po' di romanticismo. Infatti, sovente, il piatto assumeva la parte di Cupido: si disponeva in tavola un'unica e capiente fondina per dama e cavaliere e la pietanza contenuta veniva condivisa con tocco malizioso.

Spesso i piatti destinati ai signori erano in argento o in oro, mentre sulla mensa del popolo trovavano posto scodelle di legno o di coccio. Solo attorno al XIV secolo le tavole iniziano a essere imbandite con stoviglie di creta rivestite con terra bianca di Vicenza e poi smaltate con ossido di piombo. Bisognerà attendere il Cinquecento per vedere comparire i primi piatti di maiolica, quando la tavola di Natale diventa anche occasione per sfoggiare la propria collezione di piatti e stoviglie, tra originalità e abbondanza.

Questione di forme e di forma

Ma il piatto non è sempre stato rotondo. Dal tempo dell'Impero Romano fino al Medioevo il pasto viene servito in piatti rettangolari, in legno o in stagno e, come abbiamo scritto, in argento per i più ricchi. Bisogna aspettare il Seicento e sarà poi lo sfarzoso Settecento a dettare le regole sulla *mise en place:* il piatto diventa tondo e la sua forma si impone ovunque, come del resto quella di molte altre stoviglie arrivate ai giorni nostri. Basta osservare i dipinti dell'epoca, che riportano fedelmente il desco imbandito, per notare una cura speciale nell'allestimento della tavola, sicuramente assente nelle epoche precedenti.

Oggi il mosaico da comporre sulla tavola di festa contempla parecchie variabili: la tradizione dei piatti di famiglia, per chi non rinuncia allo stile rassicurante che si conferma anno dopo anno; quelli fastosi del repertorio classico per inviti principeschi; piatti moderni e *minimal* per una raffinata semplicità; le novità più alla moda per chi vuole stupire; l'attenzione al buon auspicio, perché la tavola delle Feste vorrebbe qualcosa di rosso, qualcosa color oro e anche un rametto di vischio. I servizi pensati per le feste si arricchiscono di forme speciali e prevedono: sottopiatto, piatto piano e fondo, da antipasto, da dessert e piattino per il pane, senza dimenticare il segnaposto, un piccolo pensiero dedicato all'ospite.

segue >

lo splendore sta nei dettagli

Scegliete decori floreali o geometrici, tenete come filo conduttore un colore-guida e divertitevi mixando con fantasia

1
La fragilità della porcellana è impreziosita con l'oro: così è nell'arte giapponese del Kintsugi che dona alla tavola composizioni inaspettate (dessert cm 21, € 42; piano cm 27, € 69). **Seletti**

2
Realizzati in Premium Bone Porcelain, fanno parte della collezione Metro Chic con decoro geometrico ispirato all'Art Déco e finitura oro 20 carati (dessert cm 22, € 52,90; piano cm 27, € 59,90). **Villeroy&Boch**

3
Il decoro sottosmalto serigrafato sui piatti Sakura in porcellana è del designer Andrea Castrignano (segnaposto cm 32, € 29,90; set 4 piatti dessert cm 16, € 37,90). **Weissestal**

4
Fanno parte della collezione La Tavola Scomposta i piatti Abracadabra in porcellana con dettagli oro (dessert cm 20,5, € 29,90; piano cm 26,5, € 40,20). **Bitossi Home**

5
Personalizzano i piatti Corona Monogram, in porcellana con filo oro, le cifre prese dall'archivio storico (dessert cm 21, € 183) da mixare al piatto Babele Rosso in porcellana nei colori verde, blu e rosso (dessert cm 21, € 38). **Ginori 1735**

6
Illumina la mise en place delle feste con i suoi riflessi dorati il piatto Aida Oro in Fine Bone China (piano cm 22,5, € 38). **KnIndustrie**

7
Motivi classici per il servizio Christmas Wonderland in porcellana con stampa oro (fondo cm 21,5, € 10; dessert cm 19, € 9). **Easy Life**

8
Il sottopiatto Chic con bordi decorati oro in materiale plastico (4 pezzi cm 33, € 19,90) fa da base al piatto in porcellana Batuffoli (18 pezzi, € 119). **Brandani**

9
Prodotto fin dal 1775, Blue Fluted Plain è in porcellana dipinto a mano: il decoro enfatizza la forma del piatto da abbinare anche con altri di stile contemporaneo (dessert cm 19, € 78). **Royal Copenhagen**

INSALATA DI CAVOLFIORE ARROSTO CON CECI, NOCI E MELAGRANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30-35 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

1 cavolfiore grande – 240 g di ceci lessati (un barattolo da 400 g) – 30 g di gherigli di noce – 100 g di olive verdi denocciolate – i chicchi di mezza melagrana – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – paprica – sale – pepe

1 Dividete il cavolfiore in cimette, sciacquatele e sgocciolatele, poi disponetele sulla teglia coperta con carta da forno senza sovrapporle; conditele con un filo d'olio, un pizzico di paprica, sale e pepe e cuocetele in forno già caldo a 200° per 30-35 minuti, girandole di tanto in tanto finché risulteranno dorate.
2 Disponete le noci su un'altra teglia, togliete il cavolfiore dal forno e infornate le noci per 5-6 minuti. Intanto scaldate in padella 3 cucchiai di olio con lo spicchio d'aglio schiacciato e rosolate i ceci, ben sgocciolati e sciacquati, per 2 minuti, quindi conditeli con sale e pepe.
3 Tagliate le olive a filetti, mescolate il cavolfiore con ceci, olive e prezzemolo tritato; spolverizzate con le noci spezzettate e i chicchi di melagrana, condite con un filo d'olio e servite.

Dalla tavola alla parete

C'è poi una storia nella storia, quella del primo piatto di porcellana da collezione realizzato appositamente per Natale. Nel Nord Europa vi era l'usanza di regalare ai servitori per la ricorrenza dolci e biscotti serviti su un piatto di metallo o di legno. Nel 1895 Harald Bing, proprietario della Bing&Grøndahl, ebbe l'intuizione di trasformare quel piatto anonimo in un oggetto da collezione; si rivolse così all'artista svedese Frans August Hallin a cui commissionò un cielo notturno impreziosito da cristalli di ghiaccio. Di quel piatto furono prodotti 400 esemplari – oggi dal valore inestimabile – e da quel momento prese avvio la tradizione del piatto di Natale che affascina ancora oggi i collezionisti di tutto il mondo. Tredici anni dopo la Bing&Grøndahl, nel 1908, la danese Royal Copenhagen lanciò il suo primo piatto natalizio, dando vita a una collezione che si arricchisce di un nuovo pezzo ogni anno, da ammirare appesa alle pareti. Sulla tavola più *glamour*, invece, oggi regna l'eleganza di un mix tra un servizio classico, che resta un'ottima partenza, a pezzi insoliti o con decori contemporanei. La creatività è di casa sulla tavola!



Piatti di Richard Ginori.
Indirizzi a pagina 194

INTERVISTA



Stile e tendenze

MARIANGELA NEGRONI, FONDATRICE DI FUNKY TABLE, IMPRESA AL FEMMINILE CHE SPAZIA DA PARIGI A ROMA A LONDRA, PROPONE NUOVI LINGUAGGI DECORATIVI PER LA MISE EN PLACE.

LA TAVOLA DI NATALE CLASSICA?
MI PIACE MOLTO PENSARE ALLA PERSONALIZZAZIONE DI OGNI POSTO TAVOLA, CON UN PICCOLO PENSIERO DEDICATO AL FAMILIARE O OSPITE, COME PER ESEMPIO UN TOVAGLIOLO O UNA POSATA CON L'INIZIALE. NON PUÒ MANCARE UN SOTTOPIATTO LUMINOSO, MAGARI DI CERAMICA E ORO. E ANCORA CENTROTAVOLA CON LUCINE, FIORI, MIX DI CANDELE. L'USO DELLA TOVAGLIA DELLA NONNA MESCOLATA A DEI TOVAGLIOLI VICHY ROSSI.

E QUELLA PIÙ CONTEMPORANEA?
PORTARE LA NATURA A TAVOLA: PIATTI DECORATI DA FIORI DI UNA GIOVANE ILLUSTRATRICE LAPPONE, REALIZZATI CON BITOSSI HOME, SONO PERFETTI ACCOMPAGNATI DA SOTTOPIATTI FATTI CON RAMI DI ABETE. COME SEMPRE MI PIACE L'IDEA DEL MIX AND MATCH E QUINDI COMPLETEREI LA MISE EN PLACE CON BICCHIERI SOFFIATI A BOCCA DI MURANO A RIGHE COLORATE E UNA TOVAGLIA DI LINO VERDE CON TOVAGLIOLI ANCH'ESSI RIGATI.

QUALI ERRORI VANNO EVITATI? NO A UN STILE MINIMALE O TROPPO TRADIZIONALE PERCHÉ SI RISCHIA DI ESSERE UN PO' NOIOSI. TROVO ELEGANTE E ATTUALE L'USO DI CERAMICHE CON DECORAZIONI BLU, COME LA COLLEZIONE BABELE DI GINORI 1735 O ABRACADABRA DI BITOSSI HOME CON NUOVI PEZZI PENSATI PER NATALE.

PASTICCERIA salata



GRAZIE A IMPASTI AD HOC, CANNONCINI, BIGNÈ E BISCOTTINI DI FROLLA SI POSSONO TRASFORMARE IN ELEGANTI DELIZIE SALATE, PERFETTE PER LE GRANDI OCCASIONI

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, styling Studio Chiasmo; in cucina Elena Tettamanzi



In questa foto: piatti H&M Home; ciotolina a pois Potomak Studio; palline di vetro Funky Table; decorazioni natalizia di carta H&M Home. Pagina 42: tessuto Rubelli. Pagina 45: piatto tondo in vetro Funky Table e tessuto Rubelli. Pagina 46: tagliere in marmo H&M Home e tessuto Rubelli. Indirizzi a pagina 194



BRIOSCINE ARROTOLATE AL TARTUFO NERO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

per la pasta briosciata 200 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 50 g di farina Manitoba – 0,2 dl di latte – 120 g di burro – 20 g di zucchero – 2 uova – 1 tuorlo – 7 g di lievito di birra fresco – 5 g di sale
per il ripieno 3 dl di latte – 40 g di farina – 30 g di tartufo nero – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 30 g di burro – sale

1 Riunite nella planetaria le farine, il lievito sbriciolato, lo zucchero, le uova e il latte. Azionate l'apparecchio per 2-3 minuti, unite il sale e continuate fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Con la planetaria sempre in movimento aggiungete il burro morbido, pochi dadini alla volta, e continuate a impastare fino a che si sarà assorbito. Trasferite la pasta in una ciotola, copritela con un foglio di pellicola e lasciatela lievitare in un luogo tiepido per 2 ore o fino a quando sarà raddoppiata di volume.
2 Preparate il ripieno: sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina in una sola volta, mescolate, cuocete il roux su fiamma bassa per qualche minuto, versate a filo il latte intiepidito e cuocete la salsa per 7-8 minuti mescolando. Unite il grana e 20 g di tartufo pulito e tritato finemente, regolate di sale, coprite la salsa e lasciatela raffreddare.
3 Trasferite la pasta lievitata sul piano di lavoro leggermente infarinato, sgonfiatela con la punta delle dita senza lavorarla nuovamente, stendetela in una sfoglia rettangolare dello spessore di mezzo cm e tagliatela in due rettangoli.
4 Spalmateli con la besciamella al tartufo, arrotolate la pasta sul ripieno partendo dal lato lungo in modo da ottenere 2 cilindri compatti e trasferiteli in frigorifero per 1 ora. Tagliate i cilindri a fette di 1 cm di spessore e disponetele su una teglia rivestita con carta da forno, tenendole distanziate tra loro. Copritele a campana e lasciatele lievitare per 30 minuti. Spennellatele con il tuorlo diluito con poche gocce di latte e cuocetele in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Servitele tiepide decorando con una lamella sottile del tartufo rimasto.

Nella pagina accanto, dall'alto: brioscine arrotolate al tartufo nero; tramezzini con gorgonzola e albicocche secche; cannoncini salati.

TRAMEZZINI CON GORGONZOLA E ALBICOCCHE SECCHE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA NESSUNA
205 CAL/PORZIONE

200 g di pane integrale ai semi a fette – 100 g di mascarpone – 100 g di gorgonzola dolce – 50 g di gorgonzola piccante – 4 albicocche secche – 1 costa e le foglie di un cuore di sedano verde – sale

1 Mondate il sedano, tagliatelo a lamelle sottili con un pelapatate e mettetele a mollo in acqua e ghiaccio per 10 minuti. Mescolate il mascarpone con il gorgonzola dolce e un pizzico di sale fino a ottenere una crema liscia e omogenea e trasferitela in una tasca da pasticceria montata con la bocchetta liscia di mezzo 7 mm.
2 Riducete le albicocche secche a cubetti e tritate finemente le foglie di sedano. Tagliate il pane a piccoli rettangoli, disponetevi sopra la crema di gorgonzola e cospargetela con le foglie tritate.
3 Unite qualche cubetto di albicocca e decorate con il sedano scolato e asciugato e il gorgonzola piccante a scagliette.

CANNONCINI SALATI

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

300 g di pasta sfoglia stesa – un piccolo porro – 80 g di prosciutto cotto affumicato – 2,6 dl di latte – 4 tuorli – 80 g di grana padano Dop grattugiato – 18 g di amido di riso – 20 g di burro – noce moscata – sale – pepe

1 Mondate il porro e tritatelo, sciogliete il burro in una casseruola, unite il porro e stufatelo per 2-3 minuti senza farlo imbiondire. Aggiungete il prosciutto tritato, lasciatelo insaporire per un minuto e frullate il tutto in un piccolo mixer.
2 Mescolate 3 tuorli con una presa di sale, l'amido di riso e 40 g di grana, scaldate 2,5 latte e versatelo a filo sul composto precedente. Mescolate con una frusta, trasferite il tutto nella casseruola e cuocete la crema fino a che si addensa, profumando con pepe e noce moscata. Spegnete, unite la purea di porro e prosciutto, mescolate, coprite e fate raffreddare.
3 Srotolate la pasta sfoglia, tagliatela a strisce di 2 cm di larghezza e arrotolatele alle due estremità di cannelli di latta del diametro di 2 cm fino ad arrivate a meno della metà del cannello. Spennellate la pasta con il tuorlo diluito con il latte rimasto e cuocete i cannoncini in forno preriscaldato a 220° per 12-13 minuti. Lasciateli intiepidire e sfilateli.
4 Trasferite la crema affumicata in una tasca da pasticciere senza bocchetta, tagliate via la punta e farcite i cannoncini. Passate l'estremità aperta nel grana rimasto e servite.

Altro che salatini

NON SONO TAPAS, NON SONO FINGER FOOD, NÉ TANTO MENO TORTINE RUSTICHE. LA "PICCOLA PASTICCERIA SALATA" È FATTA DI BISCOTTI, TARTELLETTE, BIGNÈ, CANNONCINI, FINANCIER, CIOÈ DI TUTTE LE PREPARAZIONI CHE SIAMO ABITUATI A VEDERE DIETRO LA VETRINA DELLE PASTICCERIE.
UNA NASCITA RECENTE L'IDEA DI METTERE IL SALE NEI CLASSICI MIGNON RISALE A UNA QUINDICINA DI ANNI FA (VEDI INTERVISTA A LUCA MONTERSINO). PRIMA D'ALLORA GLI UNICI PRODOTTI DI PASTICCERIA NON DOLCI ERANO I SALATINI, LE PIZZETTE E I ROTOLINI DI SFOGLIA CONTENENTI, A SECONDA DELLA FORTUNA, L'OLIVA O IL WURSTEL. NIENTE DI PIÙ.
PIÙ VARIA CHE MAI LA PICCOLA PASTICCERIA SALATA NON SOLO È SEMPRE DIVERSA (LE FARCITURE POSSIBILI SONO ADDIRITTURA PIÙ NUMEROSE DI QUELLE DOLCI), È ANCHE PARTICOLARMENTE RAFFINATA ED ESTETICAMENTE AFFASCINANTE. PUÒ QUINDI ESSERE OFFERTA IN OCCASIONE DI INVITI IMPORTANTI SENZA FAR RIMPIANGERE LA CLASSICA CENA, O PER APERITIVI CON CUI LUSTRARSI GLI OCCHI.



INTERVISTA

Quasi un inventore

LUCA MONTERSINO È AUTORE DEL VOLUME "PICCOLA PASTICCERIA SALATA", USCITO NEL 2006 E RISTAMPATO OGGI DA ITALIAN GOURMET.
QUAL È L'IDEA PRINCIPALE DEL LIBRO? RIPENSARE A TUTTE LE TIPOLOGIE DELLA PICCOLA PASTICCERIA DOLCE, TARTELLETTE, MIGNON O FRITTI, IN CHIAVE SALATA. UN LUNGO STUDIO CHE NESSUNO AVEVA FATTO PRIMA DI ME.
QUAL ERA LA DIFFICOLTÀ? PRIMA DI TUTTO, L'ASSENZA DI ZUCCHERO. IN PASTICCERIA NON PUOI ELIMINARE NIENTE SENZA TROVARE VALIDI SOSTITUTI. LO ZUCCHERO NEI DOLCI FA DA STRUTTURANTE, ASSORBE I LIQUIDI, PERMETTE DI CONSERVARE E MANTENERE.
CON COSA L'HA SOSTITUITO? IN ANNI DI ESPERIMENTI HO TROVATO COMBINAZIONI A BASE DI FIBRE, INULINA E ALTRI INGREDIENTI, TRA CUI IL GRANA CHE SI IMPASTA, ASSORBE E ADDIRITTURA CARAMELLIZZA.
COS'È SUCCESSO DOPO L'USCITA DEL LIBRO? MOLTI COLLEGHI HANNO CAPITO LE POTENZIALITÀ DELLA PASTICCERIA SALATA E SEGUITO I MIEI CORSI. OGGI MI OCCUPO DI FORMAZIONE, DIRIGO UN CENTRO RICERCHE, DO CONSULENZE.
E LE SUE MERAVIGLIOSE CREAZIONI? LE PREPARO E SPEDISCO: ARRIVANO IN TUTTA ITALIA IN 24 ORE.

FINANCIER ALLO ZENZERO CON TARTARA DI SALMONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

80 g di farina di mandorle – 60 g di farina 00 – 60 g di burro – 4 albumi – 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere – 100 g di salmone per uso a crudo – 1 lime non trattato – 3 cm di zenzero fresco – sale – pepe rosa

1 Mescolate le farine setacciate, lo zenzero in polvere, una presa di sale e amalgamate gli albumi, uno alla volta. Sciogliete il burro finché diventa nocciola, lasciatelo intiepidire e mescolatelo al resto.
2 Suddividete l'impasto in 16 stampini ovali di 2 x 4 cm, infornate a 240° per 5 minuti e a 180° per altri 10 minuti. Fate raffreddare e sformate.
3 Grattugiate lo zenzero sbucciato, spremetelo e filtrate. Eliminate le lische e la pelle del salmone, riducetelo a dadini e mescolatelo con la scorza di 1/2 lime grattugiata, il succo di zenzero e sale. Trasferitelo in frigo per 10 minuti, dividetelo sui financier e cospargete con pepe sbriciolato e, se vi piace, foglioline di crescione rosse.

TARTINE CON PANNA COTTA ALLA ZUCCA E NOCI CARAMELLATE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
30 MINUTI
325 CAL/PORZIONE

160 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 40 g di gherigli di noce – 90 g di burro – 1 uovo – 2 dl di panna fresca – 100 g di polpa di zucca – 2 foglie di salvia – 5 g di gelatina in fogli – 16 gherigli di noce pecan – 30 g di grana padano Dop – 50 g di zucchero – un rametto di timo – peperoncino piccante in polvere – sale

1 Tritate i gherigli di noce e frullateli con la farina e una presa di sale, unite il burro freddo a dadini e proseguite fino a ottenere un composto a briciole. Aggiungete l'uovo e continuate finché la pasta rimarrà attaccata alle lame. Avvolgetela nella pellicola e mettete in frigo per 30 minuti.
2 Riunite in una casseruola la panna con la salvia spezzettata, portate al limite del bollore, spegnete e lasciate in infusione per 30 minuti. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Tagliate la zucca a tocchetti, cuocetela al vapore (circa 10 minuti) e frullatela con un mixer a immersione insieme al grana e a una presa di sale. Scaldate nuovamente la panna, unite la gelatina scolata e strizzata e mescolate finché si è sciolta. Filtrate il composto attraverso un colino a maglie fini e unitelo al purè di zucca. Mescolate, salate e dividete in 16 stampini a mezza sfera del diametro di 3 cm, livellate e ponete in freezer per 2 ore.
3 Stendete la frolla sulla spianatoia infarinata fino a 0,5 cm, ricavate 16 quadratini di 3 cm, bucherellateli e infornate a 180° per 15 minuti.
4 In un pentolino cuocete lo zucchero con un cucchiaio d'acqua. Quando è dorato, unite le noci pecan, un po' di peperoncino, mescolate e trasferite le noci su un foglio di carta da forno ben distanziate. Sformate le panne cotte disponendole sulle frolle e lasciate raffreddare, decorate con un gheriglio di noce e foglioline di timo.

BIGNÈ CROCCANTI CON BRANDADE DI BACCALÀ

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
485 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta da bignè</u> 140 g di farina 00 – 115 g di burro – 5 uova – un cucchiaino di zucchero – sale
<u>per la pasta craquelin</u> 60 g di farina 00 – 30 g di zucchero di canna – 40 g di burro – sale – pepe
<u>per il ripieno</u> 1 grosso finocchio – 300 g di baccalà dissalato – 230 g di patate – 2 spicchi d'aglio – 1,5 dl di latte – 2 foglie di alloro – 2 rametti di timo – 1 dl di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Fate la pasta craquelin: impastate il burro morbido con lo zucchero, una macinata di pepe, la farina e una presa di sale. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno con spessore di 2 mm e fate indurire in freezer.
2 Per i bignè: portate a bollore 2,4 dl d'acqua con il burro a dadini, lo zucchero e un pizzico di sale. Fuori dal fuoco, unite la farina in una sola volta e mescolate finché il mix sarà omogeneo; cuocete su fiamma bassa per 5 minuti mescolando. Trasferite in una ciotola, fate raffreddare e amalgamate un uovo alla volta. Da una tasca da pasticciere con la bocchetta di 1,5 cm, fate scendere piccole noci di impasto su due teglie con carta da forno. Lisciatele con un dito bagnato d'acqua fredda. Ricavate dal craquelin tanti dischetti del diametro dei bignè e poneteli sopra. Infornate a 200° per 35 minuti, spegnete il forno, apritelo appena e lasciate riposare 30 minuti.
3 Tagliate il finocchio a dadini e cuoceteli con 2 cucchiai d'olio, sale e timo. Eliminate il timo. Sbucciate l'aglio e fatelo dorare su fiamma bassissima con l'olio rimasto, lasciate raffreddare. Sciacquate il baccalà, lessatelo per 7 minuti con 1 foglia d'alloro e fatelo intiepidire nella sua acqua.
4 Bollite le patate per 30 minuti partendo da acqua fredda, pelatele e schiacciatele. Scolate il baccalà, eliminate la pelle e le lische, sfaldate la polpa, unitela alle patate e, mescolando unite a filo il latte intiepidito con l'alloro rimasto e l'olio aromatizzato con l'aglio, entrambi filtrati. Tagliate la calotta superiore dei bignè, farciteli con finocchi e baccalà e riposizionate le calotte.

Partendo dall'esterno: financier allo zenzero con tartara di salmone; tartine con panna cotta alla zucca e noci caramellate; bignè croccanti con brandade di baccalà.





TARTELLETTE AL CAVOLFIORE CON FONDUTA DI GRUYÈRE E NOCCIOLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

per le tartellette 200 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 50 g di nocciole tostate in polvere – 145 g di burro – 1 uovo – 1 cucchiaio di latte – 300 g di cavolfiore – 30 g di di cimette di cavolfiore viola – 1 dl di panna fresca – sale – pepe
per la fonduta 200 g di gruyère – 0,8 dl di latte – 1 tuorlo – 8 g di farina 00
per il decoro 20 g di nocciole tostate – germogli

1 Impastate la farina con la polvere di nocciole, una presa di sale e 125 g di burro freddo a dadini fino a ottenere un composto a briciole, amalgamatevi l'uovo e il latte e impastate rapidamente per realizzare un mix omogeneo. Avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare in frigo per 1 ora.
2 Mondate il cavolfiore, dividetelo in piccole cimette e cuocetelo in acqua salata in ebollizione per 4-5 minuti finché sarà morbido. Scolatelo, sciogliete il burro rimasto in una padella, unite il cavolfiore e una presa di sale e cuocetelo su fiamma media fino a quando inizierà a dorare. Lasciatelo raffreddare e frullatelo con la panna per ridurlo in crema liscia e omogenea.
3 Stendete la pasta frolla alle nocciole sulla spianatoia leggermente infarinata arrivando a uno spessore di 2 mm. Ricavate tanti dischetti di 6 cm di diametro e utilizzateli per rivestire 16 stampini da tartelletta lisci di 4 cm di diametro. Bucherellate il fondo e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 10 minuti coperti con carta da forno bagnata e strizzata e gli appositi pesi per la cottura in bianco. Eliminate la carta e i pesi e cuocete le tartellette per altri 3 minuti, lasciatele intiepidire, sformatele e fatele raffreddare sulla gratella.
4 Preparate la fonduta: grattugiate il gruyère con una grattugia a fori grossi, trasferitelo in una ciotola, unite la farina e il latte, mescolate e lasciate riposare per un'ora. Versate il tutto in una casseruola dal fondo spesso, fate cuocere su fiamma bassissima fino a che il formaggio si è sciolto e non fila più, levate la casseruola dal fuoco, unite il tuorlo e mescolate immediatamente. Riempite per metà le tartellette con la crema di cavolfiore fredda, completate con la fonduta, cospargetela con il cavolfiore viola grattugiato e decorate con i germogli e le nocciole a pezzetti.

Nella pagina accanto, da sinistra: tartellette al cavolfiore con fonduta di gruyère e nocciole; tartine con avocado, trota affumicata e pois di mango; biscotti ai pistacchi con mousse di mortadella.

TARTINE CON AVOCADO, TROTA AFFUMICATA E POIS DI MANGO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 2-3 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

200 g di pane per tramezzini – un grosso avocado – mezzo lime – qualche goccia di tabasco verde – 150 g di trota affumicata – mezzo mango – 10 g di erba cipollina – sale

1 Tostate leggermente le fette di pane sotto il grill del forno fino a quando diventano dorate, rigirandole sui due lati. Tagliatele a piccoli triangoli.
2 Tagliate l'avocado a metà, eliminate il nocciolo e la buccia e frullate la polpa con un mixer a immersione insieme a una presa di sale, il succo del lime e qualche goccia di tabasco.
3 Eliminate la buccia dal mango e riducete la polpa, prima a fettine di 0,5 cm di spessore e poi a dadini. Spalmate i triangoli di pane con la crema di avocado, disponetevi sopra la trota affumicata tagliata a fettine e la dadolata di mango e completate con l'erba cipollina tagliuzzata.

BISCOTTI AI PISTACCHI CON MOUSSE DI MORTADELLA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
485 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 100 g di farina di pistacchi – 150 g di burro – 1 uovo – 3 g di lievito per torte salate – 200 g di mortadella ai pistacchi – 100 g di robiola – 80 g di granella di pistacchi – 1 limone non trattato – sale – pepe

1 Frullate nel mixer la farina bianca con la farina di pistacchi, il lievito setacciato, il burro a dadini e una presa di sale fino a ottenere un impasto formato da piccole briciole. Unite l'uovo e azionate l'apparecchio finché la pasta rimarrà attaccata alle lame, formate un panetto appiattito, avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per un'ora.
2 Stendete la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata fino a ottenere uno spessore di 3 mm, ricavate tanti dischetti di 3 cm di diametro e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno, bucherellateli e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 12-15 minuti. Poneteli su una gratella e lasciateli raffreddare.
3 Tritate finemente la mortadella, frullatela con la robiola, un pizzico di sale, una macinata di pepe e la scorza grattugiata di mezzo limone fino a ottenere una crema omogenea. Trasferitela in una tasca da pasticciere senza bocchetta. Tagliate la punta, farcite la metà dei biscotti e coprite la crema con quelli rimasti. Premete leggermente in modo che la crema raggiunga i bordi e fate rotolare i biscotti nella granella di pistacchi.

Consigli d'autore

QUALI SUGGERIMENTI PER CHI VUOLE CIMENTARSI NELLA PASTICCERIA SALATA FAI DA TE? PRIMA DI TUTTO MUNIRSI DI UNA BUONA BILANCIA E OSSERVARE SCRUPOLOSAMENTE LE DOSI. IMPASTATRICE, FRULLATORE, MIXER E UN BUON FORNO VENTILATO SONO PURE INDISPENSABILI, PROPRIO COME PER I DOLCI.
DA COSA COMINCIARE?
SECONDO IL PASTICCIERE LUCA MONTERSINO, CONVIENE PARTIRE DA BISCOTTINI SALATI, TARTELLETTE CON CREME E VERDURE, PER POI PASSARE AI LIEVITATI CHE RICHIEDONO UNA MAGGIORE MANUALITÀ. SE INTENDETE OFFRIRE UN APERITIVO, DICE ANCORA MONTERSINO, VI OCCORRERÀ SAPER PREPARARE BENE ALMENO SEI RICETTE. ESERCITATEVI SU QUATTRO FACILI E DUE PIÙ COMPLESSE.
DOVRETE SERVIRLE TUTTE INSIEME
SEBBENE RICHIEDA UN PO' DI ESPERIENZA, LA PASTICCERIA SALATA HA DALLA SUA LA POSSIBILITÀ DI CONSERVARE IN FRIGO BUONA PARTE DEGLI IMPASTI E DELLE CREME: POTRETE REALIZZARE QUESTE BASI CON ORE DI ANTICIPO, PER POI INFORNARE E ASSEMBLARE IL GIORNO STESSO DEL BUFFET. L'80% DELLE PREPARAZIONI VA SERVITA FREDDA, UN'ALTRA COMODITÀ.
IL GIUSTO CONTORNO
LA PASTICCERIA SALATA SI GUSTA IN PIEDI, MAI A TAVOLA, ACCOMPAGNATA DA UN CALICE DI BOLLICINE O DA UN COCKTAIL DALLA NOTA AMARA CHE PULISCA LA BOCCA E LA PREPARI A UN NUOVO PASTICCINO.



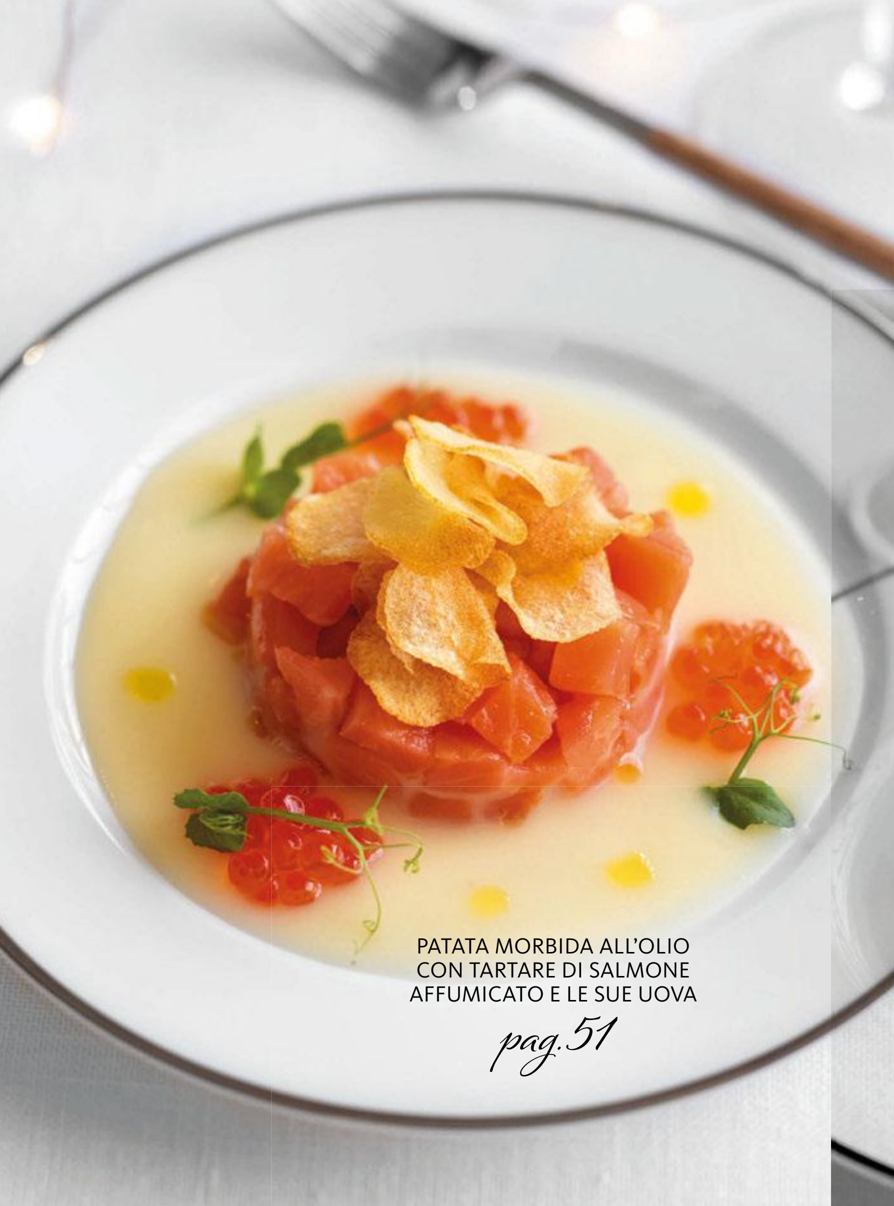
fumo di legno, sale e zucchero

Claudio Cerati è il fondatore di Upstream (in inglese "controcorrente"), azienda che produce artigianalmente salmone affumicato di alta gamma. I pesci sono allevati in modo naturale alle isole danesi Fær Øer, secondo il Sistema di Controllo Distensivo: si muovono liberi in aree molto ampie e seguono una dieta bilanciata, senza antibiotici e Ogm. La lavorazione prevede marinatura solo con sale e zucchero alternati, perché vengano assorbiti meglio; e affumicatura delicata, con legni dell'Appennino Emiliano. I salmoni sono venduti in gastronomie e on line (shop.upstreamsalmons), in baffa, filetto, cuore di filetto, ventresca, affettati, tartare, uova.

Un salmone DAL CUORE ITALIANO

È PRODOTTO "CONTROCORRENTE" DALL'AZIENDA PARMIGIANA UPSTREAM, CHE PUNTA ALLA NATURALITÀ E ALL'ECCELLENZA ARTIGIANALE. CON ESEMPLARI ALLEVATI IN GRANDI SPAZI NELLE ACQUE PURE DEL NORD ATLANTICO E LAVORATI CON TECNICHE E SAPIENZE TUTTE NOSTRANE

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Paco Zanobini e Matteo Varotti



PATATA MORBIDA ALL'OLIO CON TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO E LE SUE UOVA

pag. 51



TAGLIOLINI ALL'UOVO, CUORE DI FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO E LAMELLE DI TARTUFO BIANCO

pag. 52

Cosa ci fa un salmone affumicato d'eccellenza nel cuore della Food Valley parmense? In realtà il rapporto di Parma con il pesce è antico, legato alla storica industria conserviera che, oltre ai pomodori, lavora i prodotti ittici. I parmigiani dunque, un po' a sorpresa, del salmone sono grandi appassionati. Ma la storia di Claudio Cerati e della sua azienda Upstream segue una strada tutta sua. L'imprenditore, com'è nel Dna di ogni buon parmense, cerca la qualità massima nel cibo, ma con un ingrediente in più: la scommessa di andare "controcorrente", *upstream* in inglese, come Cerati ha battezzato la sua impresa. Riportando il salmone affumicato al livello di eccellenza che lo caratterizzava quando era ancora un lusso riservato alle feste, prima dei grandi numeri degli allevamenti. "Volevo recuperare quel gusto 'unico' che avevo provato da giovane, dovuto all'arte della marinatura e dell'affumicatura", racconta Cerati. L'imprenditore incomincia la sua avventura quasi per caso. "Quando assaggiai un salmone affumicato che un ristoratore si produceva da sé con sale e zucchero, ritrovai quel sapore. E decisi di provare anch'io a riprodurlo". Il primo passo è una produzione casalinga, riservata agli amici come regalo di Natale. Con un'intuizione importante, rimasta una costante nel tempo: l'affumicatura delicata con il legno aromatico dell'Appennino emiliano, che non copre il sapore delle carni a differenza di altre essenze. Dopo 12 anni di continue sperimentazioni della ricetta e dall'affumicatura, Cerati decide che è arrivato il momento di fare il grande salto: il salmone "controcorrente" è pronto per essere commercializzato. Nasce così *Upstream* (2013), con sede vicino a Collecchio, dove i salmoni allevati e lavorati in Danimarca secondo il metodo Cerati ricevono la certificazione di qualità e vengono commercializzati. Oggi l'azienda si è affermata e i suoi salmoni, magri e delicati, morbidi ed eleganti, hanno quel gusto "ritrovato" apprezzato da gourmet e chef.

Sapori in Festa

Scopri il Natale Eurospin nei nostri punti vendita



EURO Spin

La Spesa intelligente

eurospin.it

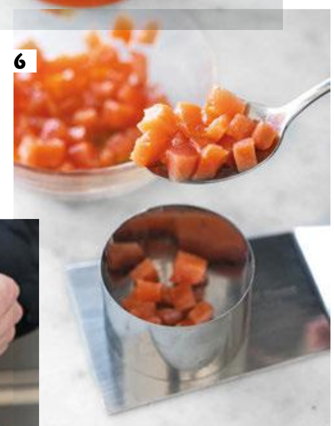




Nella foto con Claudio Cerati è Paco Zanobini, chef e consulente per le aziende del settore agroalimentare. Con la compagna Elena Minari è titolare della De Smart Kitchen (desmartkitchen.com), una società che si occupa di cene a domicilio, piccoli eventi e consulenze. Collabora da anni con Upstream.















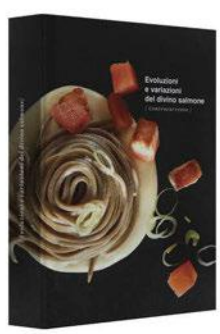
PATATA MORBIDA ALL'OLIO, TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO CON LE SUE UOVA E BASILICO

RICETTA DI MATTEO VAROTTI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI

15 g di uova di salmone Upstream – germogli misti
per le patate morbide 500 g di patate già pelate – 50 g di scalogno – 100 ml di olio extravergine d'oliva – sale
per la tartare 100 g di ventresca di salmone affumicato Upstream – olio extravergine d'oliva
per le chips di patate 3 patate (se possibile ratte) – olio di semi di girasole alto oleico
per l'olio al basilico 200 ml di olio extravergine d'oliva – 100 g di basilico

1 Tagliate le patate a tocchetti. Pulite e rosolate lo scalogno in poco olio, aggiungete le patate, salate, coprite con acqua bollente e portatele a cottura.
2 Scolate le patate e frullatele con il frullatore a immersione versando a filo l'olio rimasto, fino a ottenere una crema liscia (se necessario aggiungete un po' d'acqua). Tenete da parte.
3 Preparate la tartare. Tagliate la ventresca a cubetti regolari e conditeli con un filo d'olio.
4 Preparate le chips. Affettate sottilmente le patate e lasciatele sotto l'acqua corrente per 15 minuti, poi asciugatele. In una padella scaldate abbondante olio a 160° e friggetevi le patate (con una temperatura non troppo alta le patate perdono tutta l'acqua e rimangono più croccanti).
5 Preparate l'olio al basilico. Pulite il basilico, sbollentatelo in acqua bollente, fatelo raffreddare in acqua e ghiaccio e frullatelo alla massima velocità con l'olio. Passatelo con un colino cinese.
6 Suddividete la crema di patate nei piatti, disponendo al centro la tartare con un coppapasta.
7 Completate con le uova di salmone, le chips, un filo d'olio al basilico e qualche germoglio.



80 PIATTI DA PROVARE
Evoluzioni e variazioni del divino salmone è un elegante ricettario a cura di Upstream. Con 79 ricette (Grandi classici, Novità 2021, Intramontabili e Pizze), tra cui quelle del servizio; tutte abbinate con vini, birre o cocktail (€ 35, in vendita su Amazon e su upstreamsalmons.com).

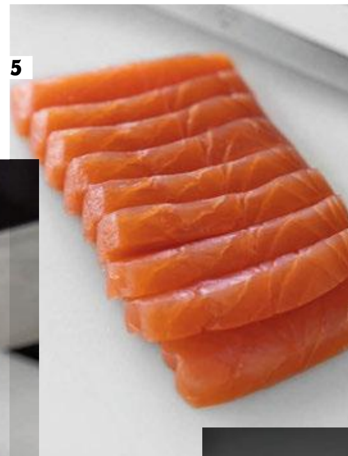




Consigli di degustazione
Ogni parte del salmone presenta caratteristiche diverse. L'anteriore, dalla consistenza asciutta e il sapore dolce, è ottimo da solo a fette. La parte centrale va gustata a piccoli tranci. Comprende tre tagli: il cuore di filetto, dolce con sentori di burro fresco; il filetto, sotto al cuore; la ventresca, o pancia, più grassa e sapida. Il classico (cioè la coda), regala aromi più intensi sia per sapidità sia per affumicatura.

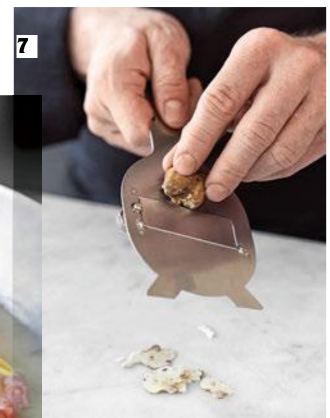


Claudio Cerati taglia una baffa di salmone. I prodotti Upstream sono confezionati sotto vuoto ed essendo privi di conservanti, vanno tenuti in frigorifero e consumati freschi: la shelf life è di 30 giorni.













TAGLIOLINI ALL'UOVO, CUORE DI FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO E LAMELLE DI TARTUFO BIANCO

RICETTA DI PACO ZANOBINI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

per i tagliolini 500 g di farina 00 – 3 uova – 4 tuorli – 150 g di cuore di filetto di salmone affumicato Upstream – 40 g di tartufo bianco – sale
per il burro acido 200 ml di Sauvignon – 200 g di burro di malga – 2 scalogni

1 Preparate i tagliolini. Disponete la farina a fontana, unite al centro le uova e lavorate il composto fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola e fate riposare in frigo almeno 30 minuti.
2 Riprendete il panetto, tagliatene un pezzetto, appiattitelo con le mani e tiratelo allo spessore desiderato con l'apposita macchinetta. Quando avrete esaurito l'impasto, ricavate i tagliolini.
3 Preparate il burro acido. Pulite e tagliate grossolanamente gli scalogni e trasferiteli in un padellino insieme al vino. Fate ridurre della metà a fuoco medio. Filtrate per eliminare lo scalogno. Unite il burro a cubetti e fatelo sciogliere mescolando. Cuocete per 5 minuti e spegnete.
4 Con un coltello affilato, tagliate il cuore di filetto a fettine in senso orizzontale.
5 Riducete le fettine a piccoli cubetti. Versate il burro preparato in una padella, unite un pizzico di sale e i cubetti di salmone. Riscaldate leggermente e togliete subito dal fuoco.
6 Cuocete i tagliolini in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Mantecateli velocemente nella padella con la salsa al burro e salmone.
7 Servite la pasta con il tartufo tagliato a lamelle.



The POWER of PISTACHIOS®
PROTEINE
VITAMINA B
GRASSI SANI
E ANCHE TANTO
GUSTO
AMERICAN QUALITY
PISTACHIOS®
California Grown
AmericanPistachios.it
© 2021 American Pistachio Growers



Pasta delle feste

COME TRADIZIONE COMANDA, LASAGNE, TAGLIATELLE E RAVIOLI FATTI IN CASA, ARRICCHITI DA CONDIMENTI SPECIALI, APRONO IN GRANDE IL MENU NATALIZIO, TRA RITUALI FAMIGLIARI E DOLCI RICORDI D'INFANZIA

testo e cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina



TAGLIATELLE AI SEMI DI PAPAVERO
CON RAGÙ DI SCORFANO

pag.63

I RICORDI DEGLI CHEF

Che Natale sarebbe senza il profumo delle lasagne appena sfornate e invitanti vassoi ricolmi di tagliatelle? Preparare in casa la pasta fresca è una tradizione tutta italiana. La sfoglia che prende forma è da sempre parte della magica atmosfera delle Feste, da declinare nelle varie ricette regionali o con l'aggiunta di qualche tocco gourmand, come quelle di questo servizio. Abbiamo chiesto a 4 chef stellati lungo la Penisola di raccontarci i ricordi legati alle loro "paste del cuore".

Con o senza uova

A casa della siciliana Martina Caruso era il papà a preparare i ravioli di Natale. "La sfoglia era fatta con semola di grano duro e acqua, come vuole la tradizione del Sud", racconta, "farcita con ricotta e capperi, o un ripieno di zucca, formaggio e frutta secca. Quella all'uovo, invece, veniva tagliata a pezzetti e tuffata nel brodo di pesce" continua.

Lo chef campano Gennaro Esposito ricorda le ore trascorse a spiare le mani abili della mamma intenta a stendere le sfoglie per la lasagna. "In sottofondo, ci faceva compagnia il ragù che brontolava sul fornello. Un ragù alla napoletana, generoso di ingredienti prelibati, polpettine, tocchetti di salame, ricotta, parmigiano, uovo sbattuto. Ogni famiglia custodiva una variante, diversa da un pianerottolo all'altro: chi aggiungeva i piselli, e chi l'uovo sodo tagliato a fette".

Incrocio di tradizioni

Non c'è Natale senza tortellini in brodo per Viviana Varese, chef partenopea trapiantata a Milano. "Ero una bambina quando ci siamo trasferiti al Nord da Salerno e man mano le tradizioni emiliane si sono mescolate a quelle della mia terra", racconta. "Ricordo mia madre indaffarata a preparare i ravioli, tuffati in un brodo ricco di carni e verdure, in omaggio alla minestra maritata napoletana che, ancora oggi, mi fa sentire a casa", conclude Viviana.

I cannelloni ripieni di ricotta e spinaci erano immancabili protagonisti dei luculliani pranzi natalizi di Luca Marchini. "Io sono cresciuto ad Arezzo, e per le feste il tavolo della cucina era completamente ricoperto dai fazzoletti di pasta fresca all'uovo per la lasagna preparata a più mani da zia, cugina e nonna paterna. Le pappardelle, condite con un ragù alla toscana, erano servite con orgoglio su grandi vassoi di porcellana tra i sorrisi compiaciuti di grandi e piccini".

Da sinistra, Martina Caruso, chef stellata del ristorante dell'Hotel Signum, a Salina (Me); Gennaro Esposito, chef stellato della "Torre del Saracino" di Vico Equense (Na); Viviana Varese, chef stellato del ristorante "Viva Viviana Varese", a Milano. Luca Marchini, chef stellato del ristorante "L'Erba del Re", a Modena.







AZZURRA PRIMAVERZA





LASAGNE CON PORCINI, CASTAGNE E CULATELLO

pag.63



RAVIOLI DI CAPPONE CON CARCIOFI E NOCCIOLE

pag.63



TERRINA IN ROSA CON SALMONE
E SALSA ALL'ARANCIA

pag.64



RAVIOLI DI CIPOLLE CARAMELLATE CON FONDUTA DI TALEGGIO

pag.64



PAPPARDELLE AL ROSMARINO
CON FARAONA E ZUCCA

pag.64







TAGLIATELLE AI SEMI DI PAPAVERO CON RAGÙ DI SCORFANO

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 25 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

280 g di farina 00 – 50 g di semola rimacinata di grano duro – 3 uova – 3 tuorli – 70 g di semi di papavero – 60 g di burro – 1 porro – 2 filetti di scorfano – 1 bergamotto non trattato – 30 g di bottarga di muggine – 200 ml di brodo di pesce – sale

1 Miscelate le due farine e i semi di papavero, incorporatevi le uova, sgusciate e leggermente sbattute con i tuorli. Impastate fino a ottenere un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per almeno mezz'ora.
2 Tagliate intanto il porro a fettine e fatelo appassire in una padella con il burro e un pizzico di sale, unendo poco brodo alla volta. Aggiungete lo scorfano tagliato a pezzettini e fatelo rosolare per pochi istanti.
3 Stendete la pasta con la macchinetta fino a ottenere delle sfoglie sottili; poi passatele nella trafila in dotazione della macchina per ricavare le tagliatelle.
4 Cuocete la pasta in acqua bollente salata; scolatela, trasferitela nella padella con il pesce e mescolate. Distribuite le tagliatelle nei piatti e profumate con un po' di scorza del bergamotto e la bottarga grattugiate.

LASAGNE CON PORCINI, CASTAGNE E CULATELLO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

<u>per le lasagne</u> 150 g di farina 00 + quella per la lavorazione – 150 g di semola di grano duro – 3 uova – olio extravergine d'oliva – 250 g di castagne arrostite già sbucciate – 600 g di funghi porcini già puliti – 100 g di culatello – 50 g di grana padano Dop grattugiato – 1 mazzetto di timo – 1 spicchio di aglio – 50 g di burro – sale – pepe
<u>per la besciamella</u> 70 g di burro – 70 g di farina – 700 ml di latte – sale – pepe

1 Impastate le farine con le uova sgusciate, un filo d'olio e sale. Avvolgete in pellicola e fate riposare 30 minuti. Stendete la pasta, un pezzo per volta, con il mattarello sul piano infarinato e tiratela con l'apposita macchina in sfoglie sottili. Scottatele in acqua salata, scolatele e stendetele su un telo.
2 Per la besciamella: sciogliete il burro e fatevi tostare la farina, quindi unite il latte, poco alla volta, mescolando con una frusta; fate sobbollire e, quando la besciamella si sarà addensata, regolate di sale e pepe.
3 Tagliate i funghi a fettine e rosolateli in una padella con lo spicchio di aglio sbucciato, 30 g di burro e qualche rametto di timo; salate e lasciate che i funghi si asciughino un po'. Tagliate il culatello a pezzettini e rosolatelo in una padella antiaderente senza condimento.
4 Velate il fondo di una teglia con un po' di besciamella; proseguite con uno strato di pasta, uno di besciamella, un po' di funghi, qualche castagna sbriciolata e pezzetti di culatello. Procedete allo stesso modo con gli strati fino a esaurire gli ingredienti, terminando con il grana grattugiato e il burro rimasto, a fiocchetti. Infornate a 190° per 20-25 minuti.

RAVIOLI DI CAPPONE CON CARCIOFI E NOCCIOLE

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 20 MINUTI
675 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 2 uova – 250 g di cappone lesso – 1/2 bicchiere di latte – 100 g di ricotta – 80 g di datteri disidratati – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 scalogni – 2 carciofi – 100 g di sugo di arrosto – 40 g di nocciole – 1 mazzetto di salvia – 80 g di burro – sale – pepe

1 Impastate la farina con le uova fino a ottenere un panetto; avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per 30 minuti. Sbucciate intanto gli scalogni, tritateli e soffriggeteli con 20 g di burro e un pizzico di sale. Frullate il cappone unendo anche il latte (scegliete se tritarlo più o meno finemente).
2 Mescolate il trito in una ciotola con la ricotta, gli scalogni e i datteri, denocciolati e tagliati a pezzettini, il parmigiano grattugiato, sale e pepe.
3 Stendete la pasta e distribuite sulle sfoglie il ripieno a mucchietti a 6-7 cm di distanza; ripiegate la pasta sul ripieno e ritagliate tanti rettangoli con la rotella dentellata.
4 Pulite i carciofi, tagliateli a fettine sottili e rosolateli in una larga padella con il burro rimasto e qualche fogliolina di salvia. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli nella padella con i carciofi; versate il sugo d'arrosto e mescolate, infine guarnite con le nocciole tritate grossolamente e servite.

Pagina 54: posate vintage e pirofila in ceramica in vendita da laRinascente; grembiule e tessuti tinti a mano Forme di Farina. Pagina 55: piatto piano e ciotola Francesca Reitano Ceramica; tovagliolo Society Limonta; bicchiere tumbler in vendita da laRinascente. Pagina 56: tessuti tinti a mano Forme di Farina. Pagina 57: pirofila in vendita da laRinascente; cucchiaio con finitura ottone in vendita da laRinascente; bricco in ceramica in vendita da Zara Home; tessuto Forme di Farina. Pagina 58: piatti Society Limonta; tessuto Forme di Farina. Indirizzi a pagina 194





Pagina 59: piatto con bordi alti in vendita da Casa; bicchiere tumbler in ceramica e decorazioni natalizie in vendita da laRinascente. Pagina 60: piatto piano con bordo decorato distr. da Livellara; tovagliolo stampato in ramiè Society Limonta. Pagina 61: piatto da portata con bordo sagomato distr. da Livellara; piattino in vendita da laRinascente; tessuti tinti a mano Forme di Farina. Indirizzi a pagina 194

TERRINA IN ROSA CON SALMONE E SALSA ALL'ARANCIA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
1 ORA E 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
710 CAL/PORZIONE

300 g di farina 00 – 100 g di farina rimacinata di semola – 1 uovo + 1 tuorlo – 150 g di barbabietola cotta – 300 g di robiola – 400 g di ricotta – 100 ml di panna fresca – 400 g di salmone affumicato – 1 mazzetto di erba cipollina – 50 g di burro – 300 g di besciamella (vedi ricetta a pagina 63) – 3 cucchiai di concentrato di pomodoro – 300 ml di brodo vegetale – 1 arancia non trattata – sale

1 Frullate la barbabietola con l'uovo sgusciato e il tuorlo, quindi incorporate il composto alle due farine miscelate, impastando fino a ottenere una palla liscia; copritela con pellicola e lasciate riposare per mezz'ora. Lavorate intanto la robiola con la ricotta, la panna e qualche stelo di erba cipollina tagliuzzata con le forbici; infine trasferite il composto in una tasca da pasticciere.
2 Imburrate uno stampo a cassetta da 20x10 cm e rivestite l'interno con un foglio di carta da forno. Tirate la pasta con l'apposita macchinetta in modo da ricavare due sfoglie da 25 cm di lunghezza: scottatele in abbondante acqua bollente salata e rivestitevi lo stampo, lasciandole sbordare. Distribuite sul fondo un sottile strato di farcia e delle striscioline di salmone affumicato.
3 Preparate altre strisce di pasta da circa 8x18 cm (si allargheranno durante la cottura) e scottatele, una alla volta, in acqua bollente salata: scolatele e asciugatele man mano con carta da cucina. Proseguite con gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Richiudete i lembi di pasta sulla terrina, spennellate la superficie con il burro rimasto, fuso, e coprite con un foglio di carta da forno; infornate a 170° per 20 minuti.
4 Stemperate il concentrato di pomodoro nel brodo caldo e incorporatelo alla besciamella; infine profumate con la scorza grattugiata dell'arancia. Distribuite nei piatti un mestolino di salsa all'arancia, poi sistemate un paio di fette di terrina e guarnite con qualche stelo di erba cipollina.

RAVIOLI DI CIPOLLE CARAMELLATE CON FONDUTA DI TALEGGIO

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 30 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

150 g di di farina 00 – 50 g di semola rimacinata di grano duro – 1 uovo grande – 3 tuorli grandi – 2 cipolle grandi (350 g circa) – 1 cucchiaio di zucchero di canna – 1 cucchiaio di aceto – 120 g di ricotta – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 160 g di taleggio – 150 ml di latte – 40 g di cranberry (mirtilli rossi disidratati) – 20 g di granella di pistacchi – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavorate le due farine con l'uovo, sgusciato e leggermente sbattuto con i tuorli: otterrete un impasto molto asciutto e ancora un po' ruvido; copritelo con pellicola e fatelo riposare per almeno mezz'ora.
2 Sbucciate intanto le cipolle, tritatele grossolanamente e rosolatele in una padella con metà del burro, un filo di olio e un pizzico di sale: fatele appassire, quindi cospargetele con lo zucchero e fatele caramellare per qualche minuto a fiamma vivace; infine sfumatele con l'aceto e lasciatele intiepidire. Amalgamate le cipolle alla ricotta, unendo anche il grana grattugiato; salate e regolate di pepe.
3 Passate la pasta più volte attraverso i rulli della macchinetta al massimo spessore, quindi assottigliatela fino alla penultima tacca, ricavando delle sfoglie di pasta larghe 8-9 cm.
4 Distribuite il ripieno a grossi mucchietti sulle sfoglie, distanziandoli circa 6 cm uno dall'altro. Ripiegate la pasta sul ripieno e sigillate il bordo. Tagliate i ravioli, che risulteranno rettangolari, con il ripieno su un lato lungo, e ripiegate i due angoli sigillandoli uno sull'altro.
5 Fate sciogliere a fiamma dolce il taleggio tagliato a dadini con il burro rimasto e il latte. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli subito con la fonduta. Completate con una macinata di pepe, i cranberry, la granella di pistacchi e servite.

PAPPARDELLE AL ROSMARINO CON FARAONA E ZUCCA

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 45 MINUTI
605 CAL/PORZIONE

400 g di farina 00 – 4 uova – 1 rametto di rosmarino – 1/2 faraona – 400 g di polpa di zucca – 2-3 rametti di rosmarino – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 bicchierino di Marsala – 1 spicchio di aglio – 1 foglia di alloro – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Rosolate la faraona con un filo di olio in una casseruola che vada in forno, bagnatela con il Marsala e il vino e fate evaporare; salate, unite l'aglio sbucciato e l'alloro e trasferite in forno a 190° per 40 minuti, unendo poco brodo alla volta sul fondo della casseruola.
2 Impastate la farina con le uova sgusciate e 1 cucchiaio di aghi di rosmarino tritati molto finemente. Formate un panetto e fatelo riposare per almeno 30 minuti avvolto nella pellicola.
3 Tagliate a cubetti la polpa di zucca e rosolatela in una larga padella con un filo di olio, un pizzico di sale e qualche ciuffo di rosmarino; frullatene 1/3 con del brodo caldo in modo da ottenere una crema abbastanza fluida. Disossate la faraona raffreddata, sfilacciatela e condite la carne con il fondo di cottura.
4 Stendete la pasta con l'apposita macchinetta in modo da ottenere delle pappardelle larghe circa 2-2,5 cm. Cuocetele in abbondante acqua bollente salata, scolatele e trasferitele nella padella con la zucca rimasta, unite la faraona e mescolate. Irrorate la pasta con la crema di zucca preparata, pepate e servite subito.


sts • ITALIANA
Bella Vita
Vivere accogliente
Bel Natale!
Colora la casa di festa
Spiritoso e dai colori accesi,
o minimalista e moderno?
Le luci e le decorazioni per vivere insieme,
questo magico momento dell'anno.
E tu che Natale sei?
ho!
Bella Vita
Vivere accogliente
Questa è la collezione Gnomi
SCOPRI LE ALTRE NELLO SHOP ONLINE
SEGUICI
www.bellavitastore.it





Anch'io!

ITALIA

Deluxe

GASTRONOMIA LIDL
SELEZIONE GAMBERO ROSSO

Esperti del Gambero Rosso altamente qualificati hanno assaggiato e valutato i prodotti DELUXE che rappresentano le Eccellenze di Lidl.



GASTRONOMIA LIDL SELEZIONE GAMBERO ROSSO

Gamberi argentini Interi

800 g confezione

10.89

1kg = 13.61 €

GASTRONOMIA LIDL SELEZIONE GAMBERO ROSSO

Bottarga di Muggine intera

All'etto

6.50



Foto Coalvi per il Consorzio del Bue Grasso di Carrù

Bue grasso di Carrù

È IL TOP DELLA CARNE PIEMONTESE, CHE SUPERA LA TONNELLATA DI PESO. LE SUE CARNI SONO DI GRANDISSIMO PREGIO, MAREZZATE, TENERE E DI GUSTO SPECIALE

di Marina Cella, foto della ricetta di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

I fornelli si accendono alle 4 del mattino e prima dell'alba già si formano lunghe code nel freddo tagliente di dicembre, a pochi giorni da Natale: tutti aspettano la colazione. Ma a Carrù, quando c'è la Fiera del Bue Grasso, la colazione si fa con il bollito. E si prosegue poi per tutta la giornata: al Palafiera del piccolo comune in provincia di Cuneo, va in scena il "bollito no stop", con decine di volontari della Pro Loco che servono piatti fumanti; e i ristoranti non sono da meno tra pranzi e colazioni. Un omaggio al piatto simbolo della gastronomia piemontese e soprattutto al suo protagonista: il maestoso bue grasso, che è salvaguardato dall'apposito Consorzio per la tutela, la valorizzazione e la promozione e a cui, dal 1910, è dedicata la grande Fiera nazionale prenatalizia. Di razza Piemontese dal mantello bianco, è un bovino maschio adulto di almeno 4 anni di età (prima non si può chiamare bue), castrato entro gli 8 mesi per farlo aumentare di peso: in genere supera i 1000 kg. Deve seguire una dieta controllata e "rilassata", in modo che ingrassi lentamente secondo i suoi ritmi. La sua carne risulta così marezzata e morbidissima, di gusto intenso e qualità eccelsa: all'asta che precede la fiera, macellai e ristoratori si contendono i capi migliori. "I buoi sono divisi in tre categorie, in base alle caratteristiche morfologiche: il bue della coscia, dalla natica molto sviluppata, è il più quotato", racconta Roberto Delsoglio (società agricola Delsoglio Fratelli), che fa l'allevatore da più di 35 anni e ha ricevuto vari riconoscimenti. *segue* >

razza Piemontese

Per avere la garanzia che un bovino appartenga alla razza Piemontese deve riportare la certificazione. L'organizzazione più importante che la rilascia è il Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, con il marchio Coalvi, a cui aderiscono 1.400 aziende agricole e 300 macellerie. Grazie al sistema di etichettatura, il consumatore può verificare dallo scontrino tutta la filiera della carne che acquista.

INSALATA DI BOLLITO DEGLI ANTICHI STALLAGGI

PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE
415 CAL/PORZIONE

per il bollito **500 g di muscolo e 500 g di capocollo di bue di Carrù – 50 g di carote – 50 g di cipolla bianca – 50 g di sedano – sale grosso**
per l'insalata **250 g di zucchine – 250 g di carote – 250 g di patate – 250 g di cipolla bianca – 250 g di funghi sottobosco sott'olio – olio extravergine d'oliva – aceto rosso – sale – pepe**

1 Preparate il bollito. Pulite gli ortaggi, lavateli e tagliateli a pezzi. Riempite fino a metà con acqua fredda una casseruola, salate e portate a bollore aggiungendo le verdure preparate. Poi unite la carne e fate bollire per circa 3 ore. Fate raffreddare.
2 Intanto lessate le verdure per l'insalata lasciandole croccanti e tagliatele a tocchetti.
3 Tagliate la carne a fettine, riunitele in una ciotola capiente con le verdure lessate fredde, aggiungete i funghi e condite con olio, aceto, sale e pepe. Servite a temperatura ambiente.

Ricetta storica rielaborata da Beppe Cravero. L'insalata, preparata con gli avanzi della sera, veniva servita nelle case nobili al rientro dalla caccia.

"In fiera, a cui possono partecipare solo i capi di razza Piemontese, vengono premiati i migliori esemplari di ogni categoria e il bue più pesante (l'ultimo superava i 1500 kg) e ricevono la gualdrappa di seta dipinta a mano, con cui sfilano", conclude.

Questo rito storico è legato a un'altra gloria della tradizione piemontese: il Gran Bollito. Secondo la ricetta codificata dall'Accademia Italiana della Cucina, deve seguire la "regola del 7": 7 tagli (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, stinco, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), 7 ornamenti (dalla testina alla coda, al cotechino) e 7 salse (bagnetti) per accompagnare. "Oggi questa versione è troppo impegnativa e si usano meno tagli", dice Beppe Cravero, da 40 anni intraprendente patron del ristorante Vascello d'Oro, che nel 1990 rilanciò l'antica tradizione contadina della colazione in fiera e oggi fa parte della neonata Confraternita del Bollito del Bue Grasso di Carrù. "Ma la carne del bue, dal gusto molto ricco con note dolci, se ben frollata (almeno 15 giorni), si presta a molte altre ricette. A una tagliata appena scottata, servita con poco olio; eccezionale anche la battuta, da insaporire solo con olio evo, sale e pepe. Oppure il ganassino, morbidissimo, tagliato a spezzatino e brasato con il vino rosso. Con le parti nobili della coscia si può preparare una specie di bresaola: la carne, legata, si rotola in un mix di erbe e spezie, si lascia per 3 giorni in un contenitore coperta di sale poi si pulisce, si taglia e si mette sotto vuoto per 8 giorni", conclude Cravero.



Piatti Virginia Casa. Indirizzi a pagina 194


IL PRIMO ZAFFERANO
NON SI SCORDA MAI
4 BUSTINE
0,60 g
peso totale
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI



tempo di radi

CINQUE STREPITOSE VARIETÀ DEL VENETO TUTELATE DALL'IGP DECLINANO IN MODO DEL TUTTO ORIGINALE LE SFUMATURE DI SAPORE PIÙ ELEGANTI E PREZIOSE, QUELLE AMAROGNOLE. DA SCOPRIRE PIATTO DOPO PIATTO, DALL'ANTIPASTO AL DESSERT

a cura di Enza Dalessandri, testo di Riccardo Lagorio, foto dei piatti e di apertura di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda


cchi

Che pecà che i pecà sie pecà, ovvero ”peccato che i peccati siano peccato”, ripetono i golosi del Veneto, regione che ha trasformato uno dei cibi più umili, la cicoria selvatica, in punta di diamante del mercato orticolo, il radicchio allevato con la tecnica della forzatura. Scrivere radicchio è in verità un errore: nella regione del Leone dell’evangelista Marco esistono almeno 9 varietà, di cui 5 tutelate dal marchio Igp. Una storia lunga almeno 500 anni.

A metà Cinquecento Pietro Andrea Mattioli, nei suoi *Discorsi sopra Dioscoride*, accenna a tecniche di imbianchimento che facevano uso di coperture di sabbia e terra testimoniando come questa tecnica si fosse mantenuta quasi immutata dai tempi della Roma antica. Ma pochi anni prima, nel 1561, il Prefetto dell’Orto Botanico di Padova Luigi Squalermo ha lasciato testimonianza di una cicoria invernale coltivata nel Veneto, anch’essa da imbianchire, nel suo *I semplici dell'eccellente...* Le cronache più recenti riportano invece la data del 20 dicembre 1900 come giorno della prima Mostra del Radicchio, celebrata sotto la Loggia dello splendido Palazzo dei Trecento a Treviso. Da allora è stato un crescendo di successi tra cuochi e massaie, che hanno premiato il saper fare delle centinaia di agricoltori dediti alla produzione di radicchi nel Veneto.

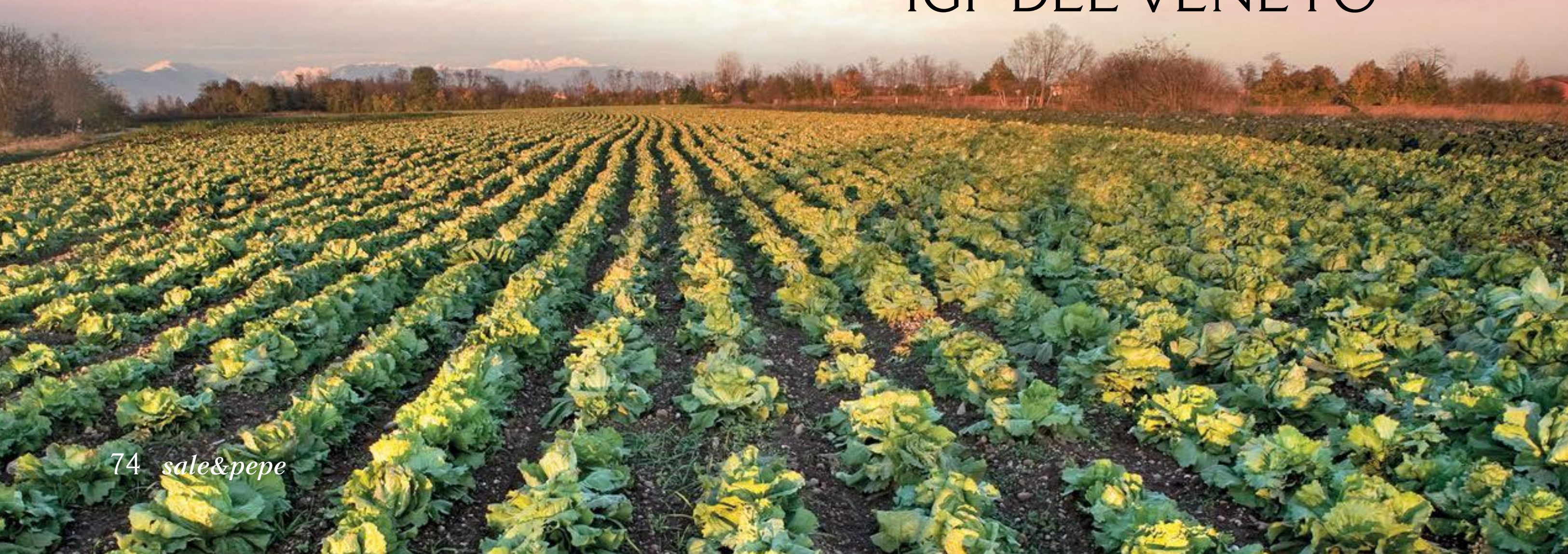
Radicchio di Verona Igp

Una delle capitali del radicchio è Verona, che vanta una propria Igp. Inizialmente le colture si concentravano tra i filari delle viti o degli alberi da frutta per l’autoconsumo, ma dagli anni Cinquanta del secolo scorso la coltivazione estensiva su terreni sabbiosi ben irrigati è diventata una costante del paesaggio della Bassa veronese. Il Radicchio di Verona Igp, di forma ovale appena allungata, si caratterizza per la presenza della variante precoce, con raccolta che inizia il 1° ottobre, e di quella tardiva, che si ricava dal 15 dicembre. La prima ha foglie prive di peduncolo con margine lineare e colore rosso scuro; la seconda ha la nervatura delle foglie molto sviluppata e di colore bianco. La fase di forzatura, ovvero imbianchimento, alla quale è sottoposta la variante tardiva regala alle foglie un colore rosso scuro intenso, una consistenza croccante e un gusto elegante, leggermente amarognolo.

Radicchio rosso di Treviso Igp precoce

Anche Treviso fa rima con radicchio praticamente tutto l’anno. Le campagne sono in fermento già nel mese di agosto, quando si mette mano alla preparazione del Radicchio rosso di Treviso Igp precoce, dal cespo voluminoso, allungato e ben chiuso. Nelle fertili campagne di Treviso, Venezia e Padova difese dall’Igp, ricche di sorgive e soggette a particolari escursioni termiche, le piante maturano dopo che le foglie sono state legate con un elastico e tenute serrate, prive di luce, per almeno 15 giorni. ***segue*** >

TERRENO, CLIMA E LAVORAZIONI UNICHE PER LE IGP DEL VENETO







A lato, piantine di Radicchio di Verona Igp dalla tipica forma ovale allungata: al cuore è rosso scuro con foglie di sapore amarognolo che si contrappone al dolce delle nervature.



BIGNÈ FRITTI DI RADICCHIO DI VERONA

pag.81



Sopra e in basso: le piantine di radicchio rosso di Treviso Igp precoce maturano in pieno campo, dopo che le foglie vengono legate e serrate per 15-20 giorni. Private della luce, acquistano il colore rosso. I cespi, piuttosto voluminosi, hanno forma allungata e foglie ben chiuse.



ROTOLO DI RADICCHIO
ROSSO DI TREVISO PRECOCE
pag.81







Un peccato di gola dalla nervatura di colore bianco e foglie rosso brillante, dal sapore leggermente amarognolo e mediamente croccante che rende felici i *gourmand* dal 1° settembre, giorno in cui può essere immesso sul mercato.

Radicchio di Chioggia Igp

A Chioggia l'importanza dell'orticoltura nell'economia locale è seconda solo alla pesca. Ricerche effettuate nella città lagunare manifestano che già nel 1923 il radicchio era entrato nella rotazione agraria. Sono passati cent'anni, non certo di solitudine, per il Radicchio di Chioggia Igp: gli ortolani locali hanno custodito con cura i semi autoctoni che fanno germogliare e crescere in semenzaio dal 1° dicembre ad aprile per la versione precoce (che si raccoglie dal 10 aprile al 15 luglio tra Chioggia e Rosolina) e dal 20 giugno al 15 agosto (con raccolta tra il 1° settembre e il 31 marzo) per quella tardiva. Il territorio di coltivazione è caratterizzato da una forte presenza di minerali e da brezze marine che evitano il ristagno di umidità nei cespi. Così, dal 2008 questa delizia amarognola, dalla forma sferica e colore amaranto con nervature bianco perla, è entrata nell'empireo dell'Igp. *segue* >

Sotto, la raccolta del Radicchio di Chioggia Igp, di forma tonda e compatta. Nella versione precoce si raccoglie dal 10 aprile al 15 luglio, in quella tardiva da inizio settembre a metà marzo.



RAVIOLI DI RADICCHIO DI CHIOGGIA CON MAZZANCOLLE E FASOLARI

pag. 81













RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO AL CARTOCCIO
pag. 82

Radicchio variegato di Castelfranco Igp

A seguito dell'apertura manuale del cespo e della toelettatura assomiglia invece a una rosa il Radicchio variegato di Castelfranco Igp per forma e colore delle foglie, un bianco-crema con striature che virano dal carminio allo scarlatto. L'area di produzione, che ricalca quasi del tutto quella degli altri radicchi trevigiani, si caratterizza per i terreni ben drenati. Delicato alla vista e delicato al gusto: lo amano coloro che apprezzano il sapore fine, dolce e con punte poco accennate di ammandorlato. Per questa ragione e per la croccantezza, il suo consumo elettivo è soprattutto a crudo, in insalata, ma conquista anche cotto al forno. I cespi, tondeggianti come il fiore, sono ben compatti, formati da foglie dal bordo frastagliato con diametro di circa 15 cm.

Radicchio rosso di Treviso Igp tardivo

La forzatura del Radicchio rosso di Treviso Igp tardivo avviene a partire dai primi giorni freschi di ottobre. I cespi vengono raccolti dal campo e collocati in apposite vasche, coperte e con poca luce, sistemati con la radice immersa nell'acqua corrente di risorgiva. La pianta utilizza come alimento solo le riserve accumulate dalla grossa radice durante l'estate, così che si sviluppano nuove, tenere e croccanti foglie dal colore rosso intenso. Gesti sapienti sfoltiscono foglia dopo foglia fin a che appare il cuore, simile all'impugnatura di una spada, tanto da guadagnarsi l'appellativo di *radicio spadon*. Tutti belli, colorati e allegri da vedere, i radicchi: quasi un peccato mangiarli.

A sinistra, fasi di lavorazione e raccolta del Radicchio variegato di Castelfranco Igp, dal tipico color crema appena screziato di rosso. Sotto, il Radicchio rosso di Treviso Igp tardivo, dalla fioritura all'imbianchimento, dalla toelettatura al lavaggio. Ha foglie lanceolate, che si chiudono all'apice.



TORTA AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO TARDIVO

pag.82











Dal viticoltore alla tua tavola con un CLICK
CON VINI.WS ORA PUOI
Ultimi arrivi
COMPRARE VINO ONLINE
NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE
Lasciati guidare dai nostri sommelier
e scopri le migliori cantine ed etichette
che abbiamo selezionato per te.
VINI.WS
viniwebstore
WINES FOR PASSION

BIGNÈ FRITTI DI RADICCHIO DI VERONA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
425 CAL/PORZIONE

500 g di Radicchio di Verona Igp – 5 dl di latte – 100 g di farina 00 – 3 uova – 30 g di burro – olio di semi di arachide – sale – pepe nero

1 Mondate il radicchio, sbucciate il torsolo con un pelapatate e dividete i cespi in 4 spicchi. Versate il latte in una casseruola, unite il burro, una presa di sale, una macinata di pepe e portate a ebollizione. Levate la casseruola dal fuoco, unite la farina in una sola volta e mescolate con una frusta per evitare la formazione di grumi. Trasferite nuovamente la casseruola su fiamma bassa e cuocete l'impasto per 2-3 minuti mescolando in continuazione.
2 Trasferitelo in una ciotola e lasciatelo raffreddare. Sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi, unite i primi all'impasto e mescolate; montate a neve gli albumi e amalgamateli al composto precedente mescolando con una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto. Coprite la ciotola e lasciate riposare la pastella per 1 ora.
3 Scaldate abbondante olio in una padella per fritti, immergete gli spicchi nella pastella e friggeteli in più riprese per 2-3 minuti fino a che la pasta è gonfia e dorata. Scolateli su carta per fritti e serviteli caldi.

ROTOLO DI RADICCHIO ROSSO DI TREVISO PRECOCE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

6 uova – 1 cespo di Radicchio rosso di Treviso Igp precoce – 100 g di farina – 370 ml di latte – 270 g di Asiago fresco – 2 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – burro – 50 g di speck a dadini – 1 foglia di salvia – sale – pepe

1 Sbattete le uova con 60 g di farina setacciata, la salvia lavata, asciugata e tritata finemente, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Imburrate una teglia rettangolare di 20 x24 cm rivestita con carta da forno, versatevi il composto e cuocete nel forno preriscaldato a 180° per circa 10 minuti o fino a quando il composto si è rassodato.
2 Sformate la frittata capovolgendola su un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare. Sciogliete 20 g di burro in un pentolino, unite la farina rimasta in una sola volta, mescolate, cuocete su fiamma bassa per 1 minuto, versate a filo 250 ml di latte caldo e cuocete la besciamella per 7-8 minuti mescolando in continuazione. Regolate di sale e pepe, unite il grana, mescolate e stendetela sulla frittata.
3 Cospargetela con il radicchio lavato, asciugato e tagliato a striscioline, 120 g di Asiago tritato e i dadini di speck, arrotolate la frittata aiutandovi con la carta da forno e avvolgetela nella carta stessa. Cuocete in forno per 15 minuti. Intanto preparate la fonduta facendo sciogliere in una casseruolina a fiamma bassa l'Asiago rimasto tagliato a fettine con il latte rimanente e una macinata di pepe. Eliminate la carta dal rotolo e servitelo tagliato a fette accompagnando con la fonduta e decorando a piacere con altro radicchio.

RAVIOLI DI RADICCHIO DI CHIOGGIA CON MAZZANCOLLE E FASOLARI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

200 g di farina 00 – 100 g di semola rimacinata di grano duro – 800 g di fasolari – 8 code di mazzancolle – 400 g di patate a pasta bianca – 300 g di Radicchio di Chioggia Igp – 1 arancia non trattata – 1/2 limone – 1/2 bicchiere di vino bianco – 1 spicchio d'aglio –olio extravergine di oliva – sale – pepe rosa

1 Sciacquate i fasolari sotto l'acqua corrente e metteteli a mollo in una ciotola con acqua fredda e una manciatina di sale grosso per 1 ora. Sciacquateli e ripetete il passaggio per altre 2 volte per eliminare la sabbia presente all'interno dei molluschi.
2 Mondate il radicchio, pesatene 70 g e frullatelo con un cucchiaino di succo di limone, mezzo dl di succo di arancia e 90 ml di acqua fino a ottenere un composto fine e omogeneo; versatelo nelle farine disposte a fontana sulla spianatoia e impastate per 5-6 minuti. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola e lasciate riposare la pasta per 1 ora.
3 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a dadini e cuocetele a vapore per 7-8 minuti, riducetele in purea e lasciatele raffreddare. Mescolatele con 4 code di mazzancolle pulite e tritate, una presa di sale, la scorza della mezza arancia grattugiata e 50 g di radicchio tritato finemente. Stendete la pasta in sfoglie sottili, ricavate dei dischetti di 8 cm di diametro, distribuite il ripieno al centro e chiudete i ravioli a mezzaluna.
4 Scaldate 2 cucchiai di olio in una casseruola con lo spicchio d'aglio schiacciato, unite i fasolari sciacquati, il vino e il succo della mezza arancia, coprite la casseruola e cuoceteli per circa 2 minuti fino a quando si saranno aperti. Scolateli dal fondo di cottura e filtrate quest'ultimo attraverso un colino maglie fini.
5 Tritate grossolanamente il radicchio rimasto, cuocetelo per pochi secondi in una padella con 2 cucchiai di olio, unite il fondo di cottura dei fasolari e le code di mazzancolle pulite, cuocete 1 minuto, unite i fasolari e spegnete. Cuocete i ravioli in acqua bollente salata, scolateli al dente con una schiumarola, trasferiteli nella padella con il condimento, mescolate delicatamente e servite con qualche bacca di pepe rosa sbriciolata.





Pagina 75: ciotole Leaves Ceramiche, piatto Fabrizio Russo, posate Weissestal.
Pagina 76: piatto Fabrizio Russo, piattino Leaves Ceramiche, posate Weissestal.
Pagina 77: piatto Fabrizio Russo, posate Weissestal.
Indirizzi a pag. 194.





Pagina 78: piatto Leaves Ceramiche, posate Weissestal. Pagina 79: piatti Leaves Ceramiche. Pagina 82: ciotole Leaves Ceramiche, piatto Fabrizio Russo, posate Weissestal. Indirizzi a pag. 194.

RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO AL CARTOCCIO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

4 piccoli cespi di Radicchio variegato di Castelfranco Igp – 2 uova – 8 filetti di acciughe sott'olio – 16 olive taggiasche – 50 g di pecorino grattugiato – 40 g di burro – noce moscata – sale – pepe

1 Mondate i cespi di radicchio, sciacquateli e scottateli per un minuto in acqua salata in ebollizione. Scolateli, rovesciateli su un canovaccio da cucina pulito e lasciateli raffreddare.
2 Strizzateli delicatamente, sciogliete 30 g di burro in una grossa padella, unite il radicchio con la parte del torsolo rivolta verso l'alto e lasciatelo insaporire per un minuto su fiamma vivace.
3 Trasferite i cespi in 4 fogli di carta da forno, aprite le foglie, salate e pepate, unite un pizzico di noce moscata e spennellateli con le uova sbattute con un pizzico di sale. Cospargeteli con i filetti di acciuga a pezzetti, il pecorino, le olive snocciolate e il burro rimasto, chiudete i cartocci e infornateli a 180° per 10 minuti, poi apriteli e fate dorare per 3-4 minuti.

TORTA AL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO TARDIVO

FACILE
PER 4/6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

per la torta 150 g di Radicchio rosso di Treviso Igp tardivo – 3 uova – 200 g di amaretti – 90 g di zucchero a velo –30 g di farina 00 – 30 g di maizena – 8 g di lievito per dolci – sale
per la crema 5 dl di latte – 1 baccello di vaniglia – 3 tuorli – 150 g di zucchero – 60 g di farina 00 – 40 g di cacao amaro – 1 dl di panna fresca – 1 bicchierino di amaro – 8 g di gelatina in fogli
per il decoro 1,5 dl di panna fresca – 30 g di cioccolato fondente – foglie di radicchio rosso di Treviso tardivo Igp

1 Per la torta mondate il radicchio, eliminate la radice, tagliate le foglie a fettine sottili e mescolatele con gli amaretti sbriciolati finemente. Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto chiaro e spumoso, unite un pizzico di sale, la farina setacciata con la maizena e il lievito e il composto di radicchio e amaretti.
2 Mescolate per amalgamare l'impasto e unite gli albumi montati a neve morbida. Versate in uno stampo a cerniera del diametro di 18 cm rivestito con carta da forno e cuocete la torta in forno preriscaldato a 180° per 25-30 minuti.
3 Per la crema mettete a mollo la gelatina in acqua fredda per 15 minuti. Montate i tuorli con lo zucchero e i semini contenuti nel baccello di vaniglia fino a che diventano spumosi, aggiungete un cucchiaio di latte e la farina setacciata con il cacao e mescolate. Versate a filo il latte caldo rimasto mescolando contemporaneamente con una frusta e cuocete la crema su fiamma bassa per 7-8 minuti.
4 Scaldate l'amaro fino al punto di ebollizione, spegnete, unite la gelatina strizzata e mescolate fino a che si sarà sciolta. Filtrate il composto attraverso un colino, unitelo alla crema, mescolate, versatelo in una ciotola, copritelo a contatto con un foglio di pellicola e lasciatelo raffreddare. Montate la panna e amalgamatela delicatamente alla crema di cioccolato.
5 Tagliate la torta a metà, spalmate la base con i 2/3 della crema preparata, ricomponete il dolce, spalmate la superficie con la crema rimasta e ponete la torta in frigo per 4 ore. Montate la panna per il decoro, disponetela sul dolce con un cucchiaio in modo da creare volute morbide e decorate con il cioccolato a scagliette e qualche puntina di radicchio.

INSALATA DI RADICCHI AL TARTUFO NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

1 cespo di Radicchio rosso di Treviso Igp tardivo – 1 cespo di Radicchio variegato di Castelfranco Igp – 1 cespo di Radicchio di Verona Igp – 20 g di tartufo nero – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 100 g di lamponi – 1 cucchiaio di aceto di mele – 40 g di pistacchi sgusciati – olio extravergine di oliva – sale

1 Mondate i radicchi, tagliate quello di Treviso a bastoncini e le foglie grandi di quello di Castelfranco a grossi pezzetti e disponetele insieme a quelle del radicchio di Verona elegantemente nei piatti. Pulite il tartufo e tagliatelo a lamelle. Frullate la metà dei lamponi e passateli attraverso un colino a maglie fini, mescolate il coulis con l'aceto di mele, 4 cucchiai di olio e una presa di sale ed emulsionate gli ingredienti.
2 Scaldate una grossa padella antiaderente, distribuite il parmigiano sul fondo in modo da creare una sfoglia sottile e cuocetela su fiamma bassissima fino a quando il parmigiano si è sciolto e diventa croccante senza dorare. Trasferite la cialda su un foglio di carta da cucina, lasciatela raffreddare e rompetela in pezzi.
3 Scaldate leggermente un cucchiaio di olio in un padellino, unite il tartufo, scaldatelo pochi secondi e distribuitelo sulle insalate. Unite i lamponi rimasti e i pistacchi spezzettati, condite con la vinaigrette e completate con la cialda di parmigiano.



Il salmone a Natale

Un classico senza tempo

Ci sono pochi alimenti che fanno sentire l'atmosfera delle feste come il salmone norvegese. Con il suo gusto delicato, l'allettante tonalità rosata e le pochissime spine, è adatto ad essere preparato velocemente ed è buonissimo anche consumato su una semplice fetta di pane tostata e imburrata.

Può essere preparato usando tanti tagli differenti e gustato al vapore, al forno, fritto, grigliato, lessato, crudo, marinato o affumicato. Insomma ce ne è per tutti i gusti perché, di fatto, non c'è Natale senza salmone, protagonista indiscusso degli antipasti ma anche di primi e secondi davvero gustosi.



TARTARE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON AVOCADO E PEPE ROSA

Ingredienti per 6 persone

- 200 g salmone norvegese affumicato
- 2 cucchiai di aneto fresco tritato finemente
- Il succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di pepe rosa
- 1 avocado

Marinatura: 1 ora
Preparazione: 15 minuti

Procedimento: tritare grossolanamente al coltello il salmone norvegese affumicato e mescolarlo con aneto e pepe rosa. Coprire con la pellicola e lasciare in frigo per almeno 1 ora. Se si desidera un sapore più intenso di pepe rosa, lasciare riposare in frigorifero più a lungo (fino a 12 ore). Tagliare a cubetti l'avocado e spremere sopra il succo di limone. Mescolare con cura i cubetti di avocado e il salmone affumicato e servire freddo, preferibilmente con un cracker per aggiungere un po' di croccantezza.

Consiglio: utilizzare una forma tonda e formare delle piccole "torri" di tartare di salmone o servire in bicchierini o ciotole.



MOUSSE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO E CETRIOLO

Ingredienti per 4 persone

- 200 g salmone norvegese affumicato
- ½ cetriolo
- 2,5 dl panna
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- 1 albume
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato grossolanamente
- Pepe nero
- 4 cucchiaini di panna acida per servire

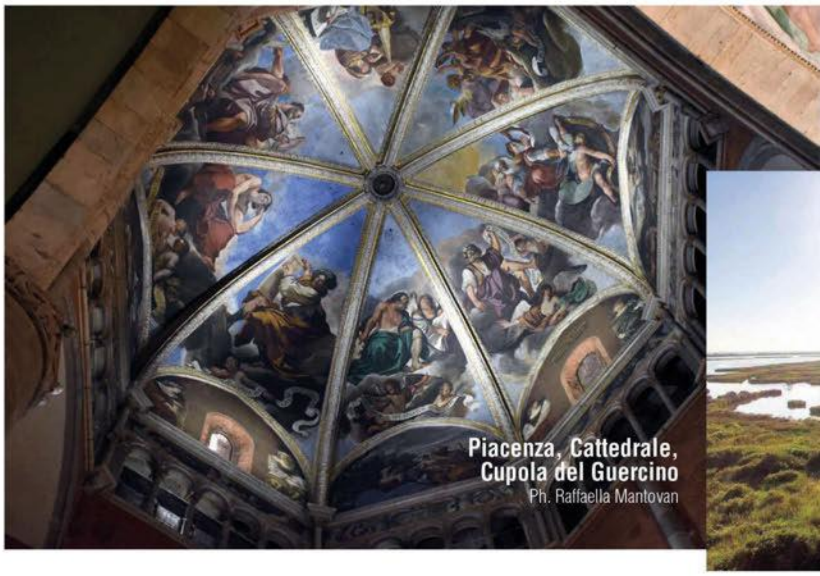
Procedimento: aggiungere il salmone norvegese affumicato, la panna, il succo di limone, l'aceto di vino bianco e il prezzemolo in un robot da cucina. Tritare fino ad ottenere una crema omogenea. Versare la crema di salmone affumicato in una ciotola e aggiungere il pepe. Mescolare bene. Montare a neve gli albumi con le fruste elettriche e incorporarli delicatamente alla crema di salmone per ottenere una mousse soffice e leggera. Sciacquare il cetriolo con acqua, tagliarlo a metà e togliere i semi con un cucchiaio prima di tagliarlo a cubetti. Disporre i cubetti di cetriolo e la mousse di salmone in piccoli bicchieri da portata. Lasciare i bicchieri in frigo fino al momento di servire. Guarnire con un cucchiaino di panna acida e prezzemolo tritato finemente. Servire fresco.

Consiglio: servire la mousse di salmone norvegese affumicato con delle fette di pane calde per aggiungere un po' di croccantezza. Per una mousse di salmone più delicata, sostituire parte del salmone affumicato con salmone norvegese crudo fresco.



Molte altre ricette sono disponibili sul sito: **pescenorvegese.it** —— seguici sui nostri canali social

Tutta la bellezza che c'è



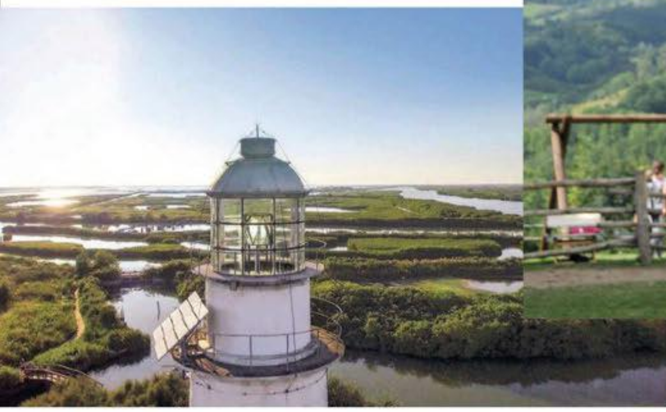
Piacenza, Cattedrale, Cupola del Guercino
Ph. Raffaella Mantovan

Le vacanze negli agriturismi dell'Emilia-Romagna

Sono più di 1240 gli agriturismi dell'Emilia-Romagna. Da Piacenza a Rimini, accolgono i visitatori italiani e stranieri con **vacanze differenziate, sicure, genuine e sostenibili**, all'insegna delle bellezze naturalistiche, delle eccellenze enogastronomiche della regione e di tutte le esperienze di relax, cultura, didattica e gusto che solo la vita rurale sa offrire.
La parola chiave del sistema agrituristico regionale è **'multifunzionalità'**, che consiste nella capacità delle aziende agricole di rispondere alle mutate necessità del mercato e si traduce in una **originale forma di ospitalità** che unisce la tradizione rurale all'esperienzialità del turismo.
Per quanto riguarda le presenze, i turisti che hanno **soggiornato negli agriturismi emiliano-romagnoli** nel corso del **2019** sono stati complessivamente **164.493** in aumento rispetto all'anno precedente del 6,8% (aumento rappresentato da 125.721 turisti italiani con un incremento del 7% rispetto al 2018 e 38.772 turisti provenienti da altri paesi con un incremento del 6,1%).
Nel 2020 i visitatori accolti sono stati **98.867**, un calo legato alle prolungate limitazioni dovute alla pandemia ma comunque inferiore rispetto alla media delle altre strutture ricettive.
Per sostenere il comparto regionale durante l'emergenza della pandemia e per continuare a incentivare lo sviluppo del comparto la Regione ha investito **quasi 30milioni di euro di risorse**.
Agriturismi, certo, ma non solo. Perché la multifunzionalità agricola regionale si compone anche di altri due importanti elementi, che sono rappresentati dalle **fattorie didattiche** e dall'**enoturismo**.
Le fattorie didattiche sono aziende agricole che svolgono attività



Goro, faro
Isola dell'amore
Ph. Leimmagini via Visit Romagna





Fanano
Ph. Dell'Aquila Fabrizio



Canossa, castello
Ph. Simone Lugarini

tra natura, sapori, arte e outdoor

formative e di divulgazione nel settore dell'educazione alimentare ed ambientale, in **Emilia-Romagna sono oltre 300**. Mirano ad avvicinare giovani e adulti alla campagna, per riscoprire il legame che esiste tra la terra e la tavola.
La Regione persegue inoltre la promozione **dell'enoturismo**, quale forma di turismo dotata di specifica identità. Il turismo del vino, infatti, è un fenomeno culturale che attrae sempre più visitatori interessati a **visitare le vigne e le cantine regionali**, per conoscere gli strumenti di coltura e produzione, degustare ed acquistare il vino prodotto in azienda, partecipare ad attività dimostrative e didattiche legate alla produzione viti-vinicola regionale.

"Quello degli agriturismi- sottolinea l'assessore regionale all'Agricoltura, **Alessio Mammi**- è un settore strategico, vivace e in continua evoluzione che in questo lungo e difficile anno di pandemia ha dato prova di incredibile resistenza dimostrando non solo di saper tener duro, ma anche di riuscire a rinnovarsi per essere pronto, oggi, ad agganciare la ripartenza con proposte diversificate e sicure che mirano a far conoscere la qualità delle nostre produzioni agricole e vitivinicole".
"L'agriturista che sceglie di trascorrere qui le vacanze- continua l'assessore- può vivere una vacanza a stretto contatto con le tradizioni dei nostri imprenditori agricoli regalandosi un viaggio nei luoghi dove ha origine la qualità dei prodotti tradizionali, dei vini e di tutte quelle eccellenze DOP e IGP che tutto il mondo apprezza".
Infine, dallo scorso giugno è on line **'Agriturismo', il nuovo portale** dell'Emilia-Romagna che presenta tutte strutture e le attività regionali tramite la mappa dei **1.246 agriturismi emiliano-romagnoli**.



Alessio Mammi
assessore regionale all'Agricoltura



SALSE FRANCESI

CHANTILLY, NANTUA E RÉMOULADE DANNO UN TOCCO TRÈS CHIC A CARNI, PESCI E CROSTACEI

a cura di Daniela Falsitta, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda







Chantilly

1 Ammorbidite 25 g di funghi secchi in una ciotola d'acqua per un'ora. Fate fondere 25 g di burro in una casseruola a fuoco basso, poi unite 25 g di farina setacciata e mescolate con un cucchiaio di legno evitando che si formino grumi. Diluite il roux con 5 dl di brodo di pollo bollente, aggiungete i funghi strizzati e tritati.
2 Mescolate a fuoco basso per 15 minuti. Togliete la salsa dal fuoco e passatela al setaccio. Incorporate 200 ml di panna fresca montata.
3 Servite con pollame e ortaggi lessati o al vapore.

Nantua

1 Fate fondere 20 g di burro, unite 15 g di farina mescolando, 2 dl di latte e fate addensare, salate e pepate. Rosolate 2 cipolle tritate in abbondante burro con 2 rametti di timo, 2 di prezzemolo, 1 foglia d'alloro; sfumate con 1 dl di vino bianco e 1 cucchiaio di Cognac.
2 Aggiungete 12 gamberi, cuoceteli per 10 minuti e metteteli da parte. Filtrate il fondo di cottura, versatelo nella besciamella e fate ridurre. Unite 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro e 2 dl di panna.
3 Sgusciate i gamberi, uniteli alla salsa, cuocete per 2 minuti, frullate la salsa, salate e pepate.









Rémoulade

1 Riunite 2 tuorli crudi e uno sodo passato al setaccio in un recipiente stretto a bordi alti, aggiungete 2 dl di olio di semi di mais, 1 cucchiaio di succo di limone, sale e pepe.
2 Azionate il frullatore a immersione e poi muovetelo su e giù finché il mix risulterà compatto. Aggiungete 2 cetriolini sott'aceto tagliati a dadini, 2 cucchiai di erbe miste (prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio, dragoncello), 1 cucchiaio di capperi dissalati e, se vi piace, qualche goccia di colatura di alici.
3 Frullate il tutto e servite con pesce o bolliti misti.

Petto d'anatra con salsa Chantilly

1 Incidete 2 petti d'anatra in modo da creare una tasca. Pulite 1 porro, tritate fini le foglie più tenere e tenete da parte le altre. Mescolate il trito con 100 g di ricotta di pecora, 20 g di mollica a pezzetti, 100 g di porcini a dadini saltati in padella con poco olio, 20 g di grana padano Dop grattugiato, sale e pepe.
2 Farcite i petti con il mix e rosolateli su entrambi i lati con 20 g di burro e il porro rimasto tagliato a fettine. Sfumate con 1 bicchiere di vino bianco, regolate di sale e cuoceteli coperti, su fiamma bassa, per circa 30 minuti. Tagliate i petti d'anatra a fette in senso obliquo e serviteli con la salsa Chantilly.


1


2


1


2

Gratin d'astice con salsa Nantua

1 Pulite e lessate 300 g di broccoletti. Scaldate 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva con 1 spicchio d'aglio e mezzo peperoncino, insaporite i broccoletti con la salsina preparata e salate.
2 Incidete 2 astici sul dorso. Frullate 6 fette di pancarrè senza crosta con mezzo spicchio d'aglio, una manciata di foglie di prezzemolo, una scorzetta di limone non trattato, sale e pepe. Distribuite la farcia nell'incisione praticata negli astici, aggiungete qualche fiocchetto di burro e passate in forno caldo a 200° per 10 minuti. Portate gli astici a tavola, divideteli a metà, divideteli in 4 piatti, guarnite con i broccoletti e la salsa Nantua.

Gran bollito di pesce con salsa Rémoulade

1 Lavate e asciugate 4 filetti di sogliola, arrotolateli e fissateli con lo spago da cucina. Tagliate il guscio sul dorso di 8 gamberoni ed eliminate il filetto nero. Lavate e asciugate 4 fette da 50 g di pescatrice e 4 tranci da 100 g di salmone. Portate a ebollizione 2 litri d'acqua con 1 bicchiere di vino bianco, 1 cipolla spellata e tagliata a metà, 1 costa di sedano, 2-3 rametti di prezzemolo, poco sale e 4-5 grani di pepe nero. Lasciate sobbollire per 15-20 minuti.
2 Eliminate le verdure dal brodo e abbassate la fiamma. Immergete i filetti di salmone nel brodo bollente e dopo 5 minuti la pescatrice. Dopo 3 minuti aggiungete i filetti di sogliola e dopo un altro minuto i gamberi. Cuocete il tutto un ultimo minuto. Servite i pesci con la salsa rémoulade.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE


1


2

à la Nantua, alta cucina lionese

LA SALSA NANTUA È UNA VARIANTE GOURMET DELLA BESCIAMELLA CHE PRENDE IL NOME DA UNA CITTADINA FRANCESE SITUATA TRA LIONE E IL LAGO DI GINEVRA. PER ESTENSIONE, IL TERMINE "À LA NANTUA", NELL'ALTA CUCINA FRANCESE, INDICA UNA RICETTA CHE INCLUDE I GAMBERI TRA I SUOI INGREDIENTI. LA BASE È SEMPRE COSTITUITA DA BESCIAMELLA E PANNA (O CRÈME FRAÎCHE), MA IL GUSTO DEI CROSTACEI PUÒ ESSERE AGGIUNTO IN MODI DIVERSI. ALCUNI CHEF VI MESCOLANO UNA BISQUE, CIOÈ UN BRODO RISTRETTO OTTENUTO CON I CARAPACI DI GAMBERI E ARAGOSTE. PER UNA VERSIONE RAPIDA, POTETE INVECE AMALGAMARVI 100 G DI BURRO AROMATIZZATO CON 50 G DI GAMBERETTI TRITATI. A LIONE LA SAUCE NANTUA SI SERVE CON LE QUENELLE, GRANDI GNOCCHI DI FARINA E UOVA.

In questo servizio: tagliere, ciotole, cucchiaio e vassoietto Zara Home; piatti Virginia Casa. Indirizzi a pagina 194



NEL PROSSIMO NUMERO: LE SALSE DA DESSERT

Insieme per promuovere l'enogastronomia marchigiana e i prodotti di qualità.

PRODOTTI CERTIFICATI PROMOSSI

VINO

Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita

- Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
- Conero Riserva
- Offida
- Verdicchio di Matelica Riserva
- Vernaccia di Serrapetrona

Vini a Denominazione di Origine Controllata

- Bianchello del Metauro
- Colli Maceratesi
- Colli Pesaresi
- Esino
- Falerio
- I Terreni di Sanseverino
- Lacrima di Morro d'Alba
- Pergola
- Rosso Conero
- Rosso Piceno
- San Ginesio
- Serrapetrona
- Terre di Offida
- Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Verdicchio di Matelica

Vini ad Indicazione Geografica Tipica

- Marche

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Cartoceto D.O.P.
- Marche I.G.P.

CARNI

- Ciauscolo I.G.P.
- Prosciutto di Carpegna D.O.P.
- Vitellone Bianco dell'Appenino Centrale I.G.P.
- Agnello del Centro Italia I.G.P.

PRODUZIONI BIOLOGICHE

Principali prodotti e trasformati:

- Cereali
- Pasta
- Carni
- Vino
- Ortaggi
- Olio Extravergine di Oliva
- Frutta
- Tartufo

FORMAGGI

- Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P.
- Casciotta d'Urbino D.O.P.
- Mozzarella dei Monti Sibillini S.T.G.

PASTA

- Maccheroncini di Campofilone I.G.P.

OLIVE

Oliva Ascolana del Piceno D.O.P.

LEGUMI

- Lenticchia di Castelluccio di Norcia I.G.P.

TUBERI

- Patata rossa di Colfiorito I.G.P.

PRODOTTI QM "Qualità Garantita Marche"

- Cereali
- Latte crudo e latte fresco pastorizzato di alta Qualità
- Olio Extravergine di Oliva Monovarietale
- Prodotti Ortofrutticoli
- Miele
- Carni Bovine

Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI
Unione Europea
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
REGIONE MARCHE

tutto un altro TACCHINO

INTERO, A PEZZI O ARROTOLATO PUÒ AVERE MILLE ANIME. BASTA PROFUMARLO CON VINO O SPEZIE E VESTIRLO A FESTA CON FICHI, RIBES, CARDI, FUNGHI

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Livia Sala, foto di Francesca Moscheni, styling di Stefania Aledi







PETTO DI TACCHINO QUASI ALLA "WELLINGTON"

pag.99



COSCIOTTO DI TACCHINO ALLA NOCE MOSCATA CON KUMQUAT

pag.99



TACCHINELLA AL MARSALA CON RIPIENO ALLE MELINE

pag.100



ROTOLO DI TACCHINO AI FICHI
ED ERBE NELLA PANCETTA

pag.100



MEZZA TACCHINELLA ARROSTO AL RIBES CON CARDI GRATINATI

MEZZA TACCHINELLA ARROSTO AL RIBES CON CARDI GRATINATI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1H E 40 MINUTI
630 CAL/PORZIONE

1/2 tacchinella (1,5 kg) – 60 ml di sciroppo di acero – 300 g di ribes – 600 g di cardi mondati – 200 ml di latte – 2 cucchiai di farina – 4 fette di pane in cassetta – 2 rametti di timo – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 80 g di burro chiarificato – sale – pepe

1 Pestate l'aglio, sbucciato, con un pizzico di sale e di pepe e metà del burro chiarificato. Strofinate la mezza tacchinella con il composto e sistematela in una teglia. Infornatela a 190° per 1 ora bagnandola di tanto in tanto con il fondo di cottura.
2 Nel frattempo, portate a bollore 2 litri di acqua con il latte e la farina; unite un pizzico di sale e cuocete i cardi, facendoli sobbollire per mezz'ora. Tritate nel mixer le fette di pane con una manciatina di foglie di prezzemolo e di timo, il parmigiano e il restante burro freddo. Sgocciolate bene i cardi. Cospargeteli uniformemente con il trito, sale e pepe.
3 Passate 200 g di ribes al colino schiacciandoli con il dorso di un cucchiaio. Unite al composto ottenuto lo sciroppo di acero. Versate sulla tacchinella e cuocete per altri 40 minuti, bagnando regolarmente la superficie e coprendo con alluminio se prende troppo colore. Togliete la tacchinella dal forno e lasciatela riposare, coperta con un foglio di alluminio.
4 Passate i cardi sotto il grill per qualche minuto, in modo da dorare la panatura. Guarnite la tacchinella con il ribes rimasto e servite.

PETTO DI TACCHINO QUASI ALLA "WELLINGTON"

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 45 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

1 fetta di fesa di tacchino battuta e allargata (1 kg circa) – 200 g di prosciutto crudo – 800 g di funghi misti surgelati – 600 g di funghi misti freschi (cremini, pioppini, pleurotus) – 2 fette di pane in cassetta – 40 g di acciughe sott'olio sgocciolate – 1 mazzetto di prezzemolo – maggiorana – rosmarino – 1 rotolo di pasta sfoglia – 1 tuorlo – 1 cucchiaio di latte – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Schiacciate lo spicchio d'aglio e rosolatelo con un filo di olio. Eliminatelo prima che prenda colore, poi unite i funghi surgelati e rosolateli finché saranno ben asciugati. Lasciateli intiepidire e tritateli nel mixer con il pane privato della crosta, un pizzico di sale e di pepe e una manciatina di foglie di prezzemolo lavate.
2 Tritate metà del prosciutto con le acciughe e un po' di aghi di rosmarino. Distribuite uniformemente il trito sulla fetta di tacchino, arrotolatela e legatela con spago da cucina.
3 Rosolate l'arrosto in un tegame con un filo di olio, fino a doratura (10-15 minuti). Lasciatelo intiepidire, quindi eliminate lo spago e coprite l'arrosto con il composto di funghi preparato, distribuendolo uniformemente con le mani appena umide.
4 Rivestite poi con le fettine di prosciutto avanzate e quindi con la pasta sfoglia. Spennellate la superficie con il tuorlo diluito con il latte a cui avrete aggiunto una macinata di pepe e cuocete nel forno caldo a 190° per 30 minuti controllando che la sfoglia non colorisca troppo (eventualmente coprite con un foglio di alluminio). Rosolate a parte anche i funghi freschi con un filo di olio, sale e pepe. Insaporiteli con qualche fogliolina di maggiorana e serviteli con il tacchino.

COSCIOTTO DI TACCHINO ALLA NOCE MOSCATA CON KUMQUAT

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA
610 CAL/PORZIONE

1 cosciotto di tacchino (1,8 kg) – 300 g di kumquat – 600 g di patate piccole – 8 prugne secche denocciolate – noce moscata – 1 stecca di vaniglia – 1 spicchio d'aglio – 1 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Ricavate i semini dalla stecca di vaniglia e stemperateli in una tazzina di olio, unendo anche una generosa grattata di noce moscata, un pizzico di sale, una macinata di pepe e l'aglio pestato. Lasciate riposare per una decina di minuti circa.
2 Sistemate il cosciotto al centro di una teglia e conditelo con l'olio profumato. Infornatelo a 200° per 20 minuti circa.
3 Lavate i kumquat e tagliateli a metà. Lavate anche le patate e tagliatele a spicchi senza sbucciarle; salatele e conditele con un filo di olio. Scaldate il vino in un pentolino.
4 Trascorsi i 20 minuti bagnate il cosciotto con il vino e dopo 10 minuti aggiungete anche i kumquat, le patate e le prugne. Proseguite la cottura per 30 minuti, bagnando il cosciotto e mescolando il contorno di tanto in tanto.





Pagina 92: tovaglioli Society Limonta, ciotola e tagliere La Fornacina Keramik Studio, cucchiaio Sambonet. Pagina 93: tovagliolo MVH, ciotolina Arte nel Pozzo. Pagina 94: piatto da portata della collezione Trend Colour di Rosenthal, piatti impilati Arte nel Pozzo, posate Pinti Inox, tovagliolo Society Limonta. Pagina 95: piatto ovale da portata La Fornacina, Posate Pinti inox, tovagliolo Society Limonta. Pagina 98: tovaglia C&C Milano, tovagliolo Society Limonta, piatto da portata La Fornacina, bicchiere e calice LSA International distribuito da Maino Carlo. Indirizzi a pag. 194





Pagina 96: piatto ovale da portata La Fornacina, tessuti C&C Milano. Pagina 97: piatto da portata collezione Junto Ocean Blu di Rosenthal, posata Pinti Inox. Indirizzi a pag. 194

TACCHINELLA AL MARSALA CON RIPIENO ALLE MELINE

MEDIA
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL TEMPO PER LA BRINATURA
COTTURA 2 ORE
765 CAL/PORZIONE

1 tacchinella da 2,5–3 kg – 500 g di carne macinata mista – 4 fette di pane in cassetta – 2 uova – 50 g di pecorino grattugiato – 2 cipolle – 1 gambo di sedano – 1,5 kg di meline – 1/2 bicchiere di Marsala – rosmarino – alloro – 1 spicchio d'aglio – 75 g di miele – 2 limoni – 40 g di burro – 60 g di burro chiarificato – 200 g di sale + quello per la preparazione – pepe

1 Mettete in una pentola molto grande 2 litri di acqua, il sale, il miele, i limoni tagliati a metà, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro e lo spicchio d'aglio sbucciato. Portate al bollore e mescolate finché il sale sarà sciolto. Togliete dal fuoco, unite 3 litri di acqua fredda e lasciate raffreddare. Immergete la tacchinella nella "brina", coprite e lasciate riposare in frigo per 12 ore. Estraete la tacchinella dal liquido, asciugatela con carta da cucina, sistematela su una placca coperta con un foglio di carta da forno e riponetela in frigo scoperta per 24 ore, perché si asciughi bene.
2 Rosolate metà delle meline a dadini con il burro, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Amalgamatele alla carne macinata, le uova sgusciate, il pecorino e il pane tritato nel mixer.
3 Salate e pepate l'interno della tacchinella, quindi farcitela con parte del composto e con il rimanente fate un piccolo "polpettone" che avvolgerete a caramella in un foglio di carta da forno oliato. Sistemate la tacchinella in una teglia, spennellatela con il burro chiarificato e salate. Bagnate con il Marsala e cuocete nel forno caldo a 190° per 2 ore con le cipolle a spicchi e il sedano a pezzetti. A 3/4 della cottura unite le meline rimaste, alloro, rosmarino e il polpettone, che servirete a fette con la tacchinella.

ROTOLO DI TACCHINO AI FICHI ED ERBE NELLA PANCETTA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

1 fetta di fesa di tacchino battuta e allargata (1 kg circa) – 200 g di pancetta stesa a fette sottili – 40 g di burro – 2 rametti di timo – 1 ciuffo di salvia – 2 rametti di rosmarino – 150 g di fichi secchi – 750 g di cipolline pelate – 1 foglia di alloro – 1/2 bicchiere di vino bianco – sale – pepe

1 Stendete le fette di pancetta su un foglio di carta da forno leggermente oliato e sistematevi sopra la fetta di carne. Distribuitevi un pizzico di sale e una macinata di pepe, i fichi lavati e tagliati a piccoli pezzettini, una generosa manciata di trito di salvia, rosmarino e timo.
2 Arrotolate la carne in modo che sia ricoperta dalla pancetta e legatela con qualche giro di spago da cucina, inserendovi anche un rametto di rosmarino.
3 Sistemate l'arrosto in una teglia e copritelo con un foglio di carta da forno. Infornatelo a 190° per 30 minuti. Nel frattempo, rosolate a parte nel burro le cipolline con un pizzico di sale e di pepe e la foglia di alloro. Sfumate con il vino e lasciate che evapori. Unite le cipolline all'arrosto, eliminate il foglio di carta e proseguite la cottura per circa 15 minuti. Servite il rotolo tagliato a fette piuttosto spesse tagliandolo con un coltello a lama ben affilato.

Una carne buona e sana

CHIEDIAMO A VIRGINIA MARSAN TITOLARE DELL'AZIENDA AGRICOLA NATURALE SAN BARTOLOMEO, NEL VITERBESE, QUALCHE INFORMAZIONE SUL TACCHINO.
QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DELLA CARNE? LEGGERA, POVERA DI GRASSI E RICCA DI NUTRIENTI PREZIOSI LA CARNE DI TACCHINO POTREBBE DIVENTARE LA PRINCIPALE FONTE PROTEICA DELLA TAVOLA FUTURA. MA L'ALLEVAMENTO INTENSIVO DEI TACCHINI PUÒ ESSERE ANCORA PIÙ INVASIVO DI QUELLO DEI POLLI, CON USO DI FARMACI IMPONENTE PER FARLI CRESCERE IN FRETTA, ARRIVANDO A 25 CHILI CONTRO I 10 DI UN ALLEVAMENTO NATURALE E IN UN TERZO DEL TEMPO.
QUINDI? MEGLIO CONOSCERE LA PROVENIENZA PER LA SALUTE E PER LA RESA DEL PIATTO. IL TACCHINO ALLEVATO ALL'APERTO, ALIMENTATO CON MANGIME SANO E ACCUDITO DA PERSONE ANZICHÉ DA MACCHINARI, È BEN DIVERSO DAL TACCHINO "INDUSTRIALE": LE SUE CARNI SONO RICCHE DI FERRO, TENERE, SAPIDE E SUCCULENTE.
I TACCHINI SONO TUTTI UGUALI? SÌ, A PARTE LA TACCHINELLA, UNA RAZZA PIÙ PICCOLA E PIÙ SAPORITA DEL TACCHINO. CONSUMATE LA CARNE ENTRO 2-3 GIORNI DALL'ACQUISTO PERCHÉ DEPERISCE IN FRETTA, SPECIALMENTE LE PARTI CON L'OSSO" (POLLISANBARTOLOMEO.IT).




Acqua, Farina, Marcato.
Dispenser
Acqua, Farina, Marcato.
MARCATO
Atlas 150

Custode di sapori

ANTONIO INTIGLIETTA, IDEATORE DE L'ARTIGIANO IN FIERA, CI PRESENTA LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DEI PICCOLI PRODUTTORI PROTAGONISTI DELLA MANIFESTAZIONE. ESALTATE DAI PIATTI DEL RISTORANTE MILANESE MI VIEW

di Marina Cella, foto di Felice Scoccimarro

La porchetta arriva da Selci, nel cuore della Sabina (RT), prodotta artigianalmente dalla Porchetteria Giorgini da quasi due secoli; il Pata Negra riserva 36 mesi è dello spagnolo Faustino Prieto, da maiali allevati in libertà, lavorato lentamente secondo tradizione; poi c'è il caciocavallo di Ciminà (RC), presidio Slow Food, dell'azienda agricola familiare Siciliano, nel parco dell'Aspromonte; e moltissimi altri. Sono migliaia i prodotti del territorio, realizzati con sapienza da piccole aziende italiane e straniere, che si potranno assaggiare a Milano a *L'Artigiano in Fiera*. Antonio Intiglietta, ideatore e appassionato curatore di questa summa dell'artigianato, ci ha invitato a scoprire e degustare alcune di queste eccellenze al ristorante Mi View, la sua ultima creatura (inaugurato a fine 2019), legata a filo doppio con la fiera. Perché nata proprio per valorizzare quelle chicche gastronomiche che fanno parte del grande network de *L'Artigiano in Fiera*. Con il suo look contemporaneo, tutto grandi vetrate affacciate a 270 gradi su Milano, Mi View riunisce le due anime dell'artigianato oggi: da un lato gli antichi saperi, dall'altro l'innovazione, che ha modernizzato un mondo solo apparentemente rivolto al passato. "La persona che lavora è il fulcro dell'artigianalità. Ma negli ultimi anni i prodotti e il processo di marketing si sono evoluti grazie alla tecnologia", spiega. "Con questa edizione de *L'Artigiano in Fiera*, abbiamo deciso di puntare sul *phigital*, l'unione tra presenza e digitale. L'incontro con gli artigiani e la conoscenza diretta dei prodotti sono fondamentali. Ma l'acquisto in presenza e quello online ormai sono complementari. Sulla piattaforma digitale (artigianoinfiera.it) si possono ricevere a casa tutto l'anno le specialità del territorio, raccontate da chi le produce con brevi video", conclude.

Il nostro assaggio delle eccellenze gastronomiche continua con i piatti di queste pagine, curati dell'executive chef Cristian Spagnoli. I tuberi della patata Linzer arrivano dalla Sila, dalla Fattoria Biò di Camigliatello (CS), un'azienda agricola biologica nata dall'esperienza di 4 generazioni di pastori, che alleva bestiame e coltiva ortaggi e grano. Le patate sono glassate con una gelatina alle mandorle siciliane di una piccola azienda bio, Michele Cancemi: oltre a coltivare ulivi, frutta e ortaggi, ha recuperato grani antichi locali, come il Timilia. Lo chef serve le patate Linzer con le alici di Menaica di Donatella Marino, uno dei due soli produttori del Cilento: i pesci sono catturati con una rete grossa (menaica), che non trattiene i piccoli, e lavorati a mano. Nella mousse il cioccolato arriva da Modica, dalla storica azienda Peluso 1964, che realizza artigianalmente i migliori dolci siciliani; le nocciole sono di Tastëlanghe di Somano (CN), coltivatori da 5 generazioni.

VILLAGGIO GLOBALE

L'ARTIGIANO IN FIERA SI TERRÀ DA SABATO 4 A DOMENICA 12 DICEMBRE 2021, A FIERAMILANO (RHO), TUTTI I GIORNI DALLE 10.00 ALLE 23.00. L'ENTRATA SARÀ GRATUITA CON INVITO SCARICATO DA ARTIGIANOINFIERA.IT, DA PRESENTARE ALL'INGRESSO INSIEME AL GREEN PASS. OLTRE ALL'AGROALIMENTARE, A CUI SARÀ DEDICATO CIRCA IL 40% DELLA MANIFESTAZIONE, I PADIGLIONI OSPITERANNO PROPOSTE DI ARREDAMENTO, CERAMICA, TESSILE, GIOIELLERIA E PRODOTTI PER LA CURA DELLA PERSONA, CON ESPOSITORI DA TUTTO IL MONDO. PARTENDO DA TUTTE LE REGIONI ITALIANE FINO ALL'EUROPA, CON AMPIO SPAZIO ALLA FRANCIA, INSIEME A SPAGNA, PORTOGALLO, GRECIA, RUSSIA, UNGHERIA, BELGIO, TURCHIA, GERMANIA. OLTRE A CENTRO E SUD AMERICA, NORD AFRICA, INDIA E AUSTRALIA.

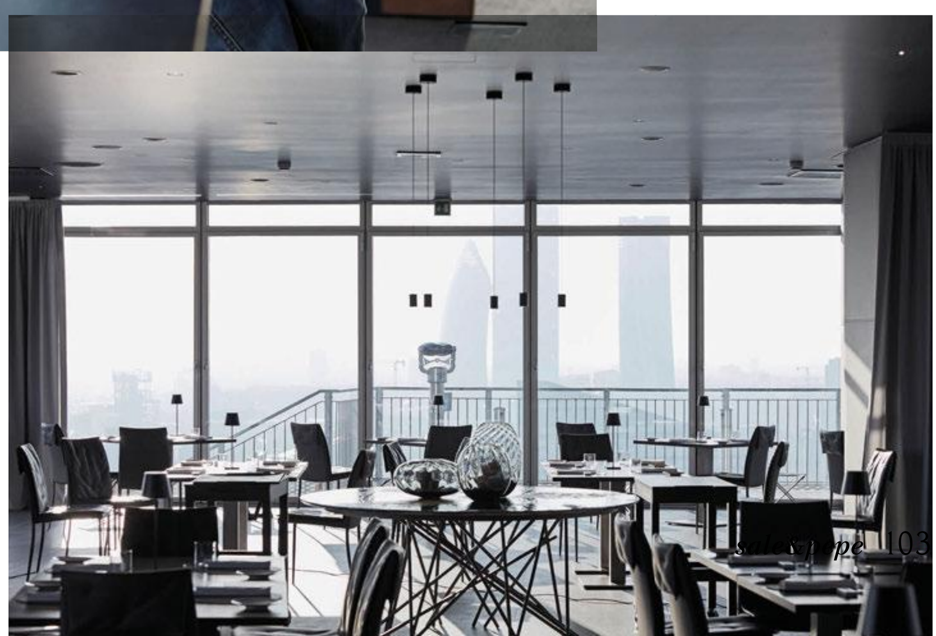




25 anni di successi

Antonio Intiglietta, pugliese, dopo alcune esperienze in politica (due volte assessore del Comune di Milano e vicesindaco tra il 1992 e 1993), ha ricoperto posizioni di vertice in imprese ed enti. Da molti anni lavora nel settore fieristico e ha ideato L'Artigiano in Fiera, una "campionaria delle culture del mondo" come ama definirla, dedicata agli artigiani e alle piccole imprese. Partita 25 anni fa a Milano con 700 espositori, per il 90% italiani, nel 2019 ha ospitato 3mila produttori da 110 Paesi e ha avuto un milione di visitatori. Attualmente Intiglietta è presidente e ad di Ge.Fi. Spa, la società di servizi che organizza a Milano L'Artigiano in Fiera.

Vista sullo skyline di Milano dal ristorante Mi View (miview.it), al 20° piano del grattacielo World Join Center, nell'area Portello. Guidato dallo chef Cristian Spagnoli, a pranzo propone un menu smart e a cena un percorso di degustazione, che puntano sulle eccellenze artigianali di piccole aziende. Con la sua vista spettacolare perfetta per gli eventi, Mi View ha 80-90 posti e 2 privé.




Liguria,
terra di pesto
“Pesto, essenza di Liguria. Mortaio, pestello, una ricetta antica e preziosa, un gesto che è tradizione, capace di estrarre gli oli essenziali dal Basilico Genovese DOP, di esaltare gli aromi e di amalgamare alla perfezione tutti gli ingredienti. Usatelo per condire un piatto di pasta, sul pane, sulla focaccia e persino nel minestrone.
Non potrete più farne a meno!”
lamialiguria
REGIONE LIGURIA









da Iseo al Mi View

Classe 1976, Cristian Spagnoli è originario della Franciacorta, dove ha guidato la cucina del Romantik Relais Mirabella Iseo. Con la Federazione Italiana Cuochi è stato 3 volte Campione d'Italia di cucina calda *(2012, 2013 e 2014),* Campione d'Europa di cucina calda *(2015) e* Cuoco dell'anno *(2013). E finalista mondiale nel 2016.*







Sopra, Alici di Menaica della piccola produttrice Donatella Marino (SA). Sotto, patate bio della Sila Igp di Fattoria Biò di Camigliatello (CS)

PATATA LINZER, ALICI DI MENAICA E UVA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

per le patate 150 g di patate – 7 g di aromi misti in polvere (cannella, fava tonka, noce moscata e chiodi di garofano) – 125 ml di latte di mandorla – 7,5 g di gelatina vegetale in polvere – 5 g di mandorle
per la salsa all'uva 100 g di uva rossa – 12 g di zucchero – 18 ml di aceto di vino bianco – 1 g di peperoncino e 1 di rosmarino tritati – 15 g di cipolla bianca – 5 g di senape
per accompagnare 35 g di alici di Menaica

Lessate le patate sbucciate e passatele poi al setaccio fino a ottenere una purea.
Aromatizzate la purea con gli aromi misti.
Suddividete la purea in 2 stampi da ghiaccio, uno per quenelle e uno a piccole sfere. Fate congelare.

In un pentolino sciogliete la gelatina in polvere nel latte di mandorla.
Sformate le quenelle e le sfere di patate congelate e intingetele nella gelatina preparata.
Passate in forno a 60° per 20 minuti.
Preparate nel frattempo la salsa all'uva. Bollite l'uva con l'aceto, lo zucchero, la cipolla tritata, il peperoncino, il rosmarino e la senape e mescolate fino a ottenere una salsa.
Suddividete nei piatti le quenelle di patate decorate con le mandorle tritate a coltello, unite le sfere di patate, gocce di salsa all'uva e completate con le alici. Decorate a piacere con fiori eduli.

















Sopra, cioccolato di Modica di Peluso 1964. Sotto, nocciole Piemonte Igp di Tastèlanghe, coltivatori da 5 generazioni della varietà Tonda Gentile

MOUSSE AL CIOCCOLATO DI MODICA E SORBETTO ALLA NOCCIOLA E CAFFÈ

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI

per la mousse 100 g di latte fresco intero – 175 g di panna liquida – 40 g di tuorlo – 20 g di zucchero – 120 g di cioccolato di Modica
per il sorbetto 30 g di caffè – 15 g di inulina – 30 g di pasta di nocciole – 35 g di destrosio – 50 g di glucosio – 120 g di zucchero
per la terra di nocciola 40 g di farina di nocciole – 30 g di farina “0” – 35 g di burro fuso – 35 g di zucchero di canna – 7 g di cacao – 2 g di sale fino – 1 g di cannella
per decorare nocciole Piemonte Igp

Preparate il sorbetto miscelando tutti gli ingredienti con 190 g di acqua senza portare a bollore in modo da sciogliere lo zucchero. Trasferite il composto in freezer e fate congelare.
Tritate il cioccolato con un coltello, trasferitelo in una ciotola e fatelo fondere a bagnomaria.
Fate la mousse. In una casseruola riunite il tuorlo con lo zucchero. In un’altra casseruola portate il latte e 100 g di panna a 90° (per non disperdere la parte aromatica della panna) poi uniteli al composto precedente. Cuocete al microonde a 750 WW per 1 minuto.
Unite il cioccolato fuso alla crema inglese in tre volte, mescolando. Poi aggiungete la panna rimasta semi-montata. Trasferite la mousse in una sac à poche e suddividetene una parte in stampini sferici. Tenete da parte la rimanente.
Preparate la terra di nocciola. Riunite tutti gli ingredienti in una ciotola e impastateli, fino a ottenere un composto sbriciolato. Stendetelo sulla placca foderata di carta da forno e cuocete a 175° per 12 minuti, spezzettandolo con una spatola ogni 4 minuti.
Sformate le mousse e disponetele al centro dei piatti, aggiungete la terra di nocciola e adagiate sopra un cucchiaio di sorbetto. Completate con ciuffi della mousse rimasta, facendola scendere dalla sac à poche. Decorate con le nocciole e, se vi piace, con fiori eduli.



Natale d'incanto

E DI RAFFINATE BONTÀ

TRA CALDE SUGGESTIONI
E SFAVILLARE DI PIATTI,
VA IN SCENA UN MENU ELEGANTE
E AL TEMPO STESSO GOLOSO.
UNA PICCOLA MAGIA PER
LA GIORNATA DELL'ANNO CHE, TRA
TUTTE, CREA PIÙ ASPETTATIVA
E VOGLIA DI STARE INSIEME

testo e cura di Cristiana Cassé, ricette di Claudia Compagni con la collaborazione dello chef Luca Lanzone, servizio di Deborah Piana Agostinetti e Marta Basalto, foto di Beatrice Pilotto, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per l'ospitalità il relais La Foleia di Revislate (NO)

Lucine sulla tavola Luminal Park, scritta luminosa Noel, tovaglia Circle, tovaglioli in lino Society Limonta, piatti Bitossi Home, posate Bricklane Knindustrie, brocca oro Urban Nature Culture, piccola serra Casashops, calici in cristallo RCR. Indirizzi a pagina 194





LA NOSTRA LOCATION
LE FOTO DI QUESTO SERVIZIO SONO STATE REALIZZATE A LA FOLEIA, UN RELAIS DI CHARME SU UN PICCOLO LAGO NATURALE IN PROVINCIA DI NOVARA. LA SUGGESTIVA STRUTTURA SI ARTICOLA IN DUE EDIFICI AFFACCIATI SU SPONDE OPPOSTE (LAFOLEIA.COM).

Trasmettere alla casa un'enfasi natalizia è un gioco bello e più facile di quanto si creda. La malia della gran festa d'inverno, infatti, vive di semplici particolari. Vietato strafare. Basta radunare la famiglia e divertirsi insieme predisponendo qualche filo di lucine di tono caldo, un po' di candele qua e là, piatti fregiati d'oro in tavola, tanto bianco dappertutto, rami di pino in un vaso o come centrotavola. Sobria eleganza e calore. Delle stesso tenore deve essere il pranzo, raffinato ma anche goloso e capace di "confortare" il palato senza scioccarlo con raggelanti sapori d'avanguardia o fuori stagione. Il freddo c'è già fuori. Dentro è il momento dei primi piatti goduriosi, degli arrosti, delle verdure nobili, del profumo di agrumi. E dell'euforia. Assicurata dall'inebriante cocktail iniziale, un Moscow mule très chic con fettine di mela a velo: organizzandosi per tempo (come indicato nel riquadro qui sotto), anche chi è ai fornelli riuscirà a sorseggiarlo con calma godendosi il saluto di amici e parenti e la saltellante allegria dei bambini. Dopo aver chiacchierato muovendosi in ordine sparso tra divano, terrazzo e cucina, ci si mette a tavola per accogliere la prima entrée: una rustica mousse di fegatini al Porto accompagnata da deliziose brioscine al latte formate da tante rosette di sfoglia. Un accostamento dal piacevole contrasto dolcesalato che ricorda il modo di proporre il fois gras nella campagna francese, con i pani dolci o speziati. Non a caso la felice accoppiata viene servita con lo Champagne, che poi accompagnerà tutto il pranzo giustificando una serie di brindisi senza soluzione di continuità. Il secondo antipasto è una splendida reinterpretazione di un grande classico, il vassoio di salumi: qui ne troviamo una selezione preziosa (coppa affumicata, crudo toscano, lardo di Arnad) accostata a pere cotte nel vino e insolite chips di topinambur. L'originalità prosegue con una seducente main course, dove delle insospettabili crêpe alla besciamella accolgono nella farcitura cappone, zucca e radicchio: praticamente sono l'estrema e golosissima sintesi di primo piatto, secondo e contorno. Ora lo Champagne si assenta per un attimo e fa il suo ingresso la torta di carciofi (non vanno d'accordo con le bollicine) che, ammantata da una crema irresistibile, ha la funzione di distrarre il palato e promuovere brevi fughe da tavola: la si può infatti gustare in piedi in raccolte passeggiate sul tappeto. A questo punto, se vi piace l'effetto wow, avrete soddisfazione grazie al carré di vitello con gli ossi in bella vista: il fondo di cottura con arance, miele e scalogni è infinitamente buono e consente una nappatura che chiamarla golosa è sminuente. Accanto alla carne, una sofisticata insalata di cardi colorati dallo zafferano, insalata belga e melagrana (bello il gioco di temperature caldo-fredde). E ora, sì, arriva il gran finale: una voluttuosa torta a strati con crema agrumata e glassa al vino che rasenta il divino. Finalmente è il momento di godersi i regali aperti al mattino, oppure di scartarli in compagnia se vige la tradizione di aprirli dopo pranzo: in questo caso, il menu sarà amico dell'attesa.

MENU

Brioscine con mousse di fegatini
PREPARATE LA MOUSSE IL GIORNO PRIMA E LE BRIOSCINE AL MATTINO.

Affettati con pere al vino e topinambur
IL GIORNO PRIMA, CUOCETE LE PERE E LESSATE I TOPINABUR (SPADELLATELI ALL'ULTIMO).

Crêpe al cappone
POTETE ALLESTIRLE E CUOCERLE IL GIORNO PRIMA E POI RISCALDARLE IN FORNO VENTILATO A 180° PER 10 MINUTI.

Sfogliata ai carciofi
PREPARATE LA FARCIA IL GIORNO PRIMA. CUOCETE LA TORTA AL MATTINO.

Carré all'arancia
CANDITE LE SCORZETTE IN ANTICIPO E INFORNATE IL CARRÉ POCO PRIMA DI SERVIRE L'APERITIVO.

Insalata di cardi allo zafferano
TENETE PRONTI IN FRIGO (DALLA SERA PRIMA) L'INSALATA LAVATA E I CARDI CUCINATI (RISCALDATELI ALL'ULTIMO).

Torta alle clementine con glassa al moscato
IL GIORNO PRIMA CUCINATE LE BASI DELLA TORTA (CONSERVATELE IN DISPENSA PROTETTE CON ALLUMINIO) E LA CREMA (DA TENERE IN FRIGO): AL MATTINO UNITE LA PANNA MONTATA ALLA CREMA E ASSEMBLATE LA TORTA.





Piatto Asa Selection, cucchiaino Urban Nature Culture. Sotto, vassoio Casashops, bicchieri in cristallo e in rame Knindustrie. A sinistra e in basso a sinistra, catene di luci e stelle luminose Luminal Park. Indirizzi a pagina 194

BRIOSCINE CON MOUSSE DI FEGATINI

pag.115





MOSCOW MULE ALLA MELA

RAFFREDDATE 6 BICCHIERI IN FREEZER PER 20 MINUTI. CON UNA MANDOLINA, RICAVATE 6 RONDELLE SOTTILISSIME DA 1 MELA ANNURCA E ALTRE 6 DA UNA MELA GRANNY SMITH. DISPONETE UNA RONDELLA PER TIPO NEI BICCHIERI E AGGIUNGETE IN CIASCUNO 3 CUBETTI DI GHIACCIO. MESCOLATE IN UNA CARAFFA 500 ML DI SIDRO, 1/2 DL DI VODKA E IL SUCCO DI 2 LIME (TUTTI BEN FREDDI), VERSATE LA MISCELA NEI BICCHIERI E COLMATE CON GINGER BEER (CIRCA 400 ML). PER 6 PERSONE.

AFFETTATI CON PERE AL VINO
E TOPINAMBUR

pag.115



CRÊPE AL CAPPONE

pag.115



BERE GIUSTO

IL MEDESIMO PORTO BIANCO USATO PER FARE LA MOUSSE, L'ACCOMPAGNA A TAVOLA, IN UN GIOCO DI RICHIAMI E CONTRASTI COSÌ AVVINCENTE DA AVERE VOGLIA DI PROSEGUIRE E BERLO CON GLI AFFETTATI E LE PERE, A LORO VOLTA UNITI DA UN PERFETTO EQUILIBRIO DOLCE-SALATO. A PARTIRE DALLE CRESPELLE, POSSIAMO APRIRE UNO CHAMPAGNE, MAGARI UN BRUT DI ROGER COULON, CHE SA DISTRICARSI SIA SULLA RICCA DOTAZIONE DEL RIPIENO SIA SULLA CROCCANTE FINEZZA DELLA SUPERFICIE. FACCIAMO UNA PAUSA CON UN BICCHIER D'ACQUA PER LA SFOGLIATA AI CARCIOFI E, GIUNTI AL CARRÉ DI VITELLO, RIPRENDIAMO CON LO CHAMPAGNE, CHE MOSTRA LA SUA PROVERBIALE PLASTICITÀ ANCHE GRAZIE ALLA CARNE, CHE ASSORBE L'ASPETTO ACIDULO DELLA FRUTTA E LASCIA AL VINO IL TEMPO E IL MODO DI RAVVIVARE IL NOSTRO DESIDERIO. IL MOSCATO USATO PER LA RICETTA DELLA TORTA NE È ANCHE L'IDEALE COMPAGNO NEL MATRIMONIO FINALE.

SFOGLIATA AI CARCIOFI

pag.115



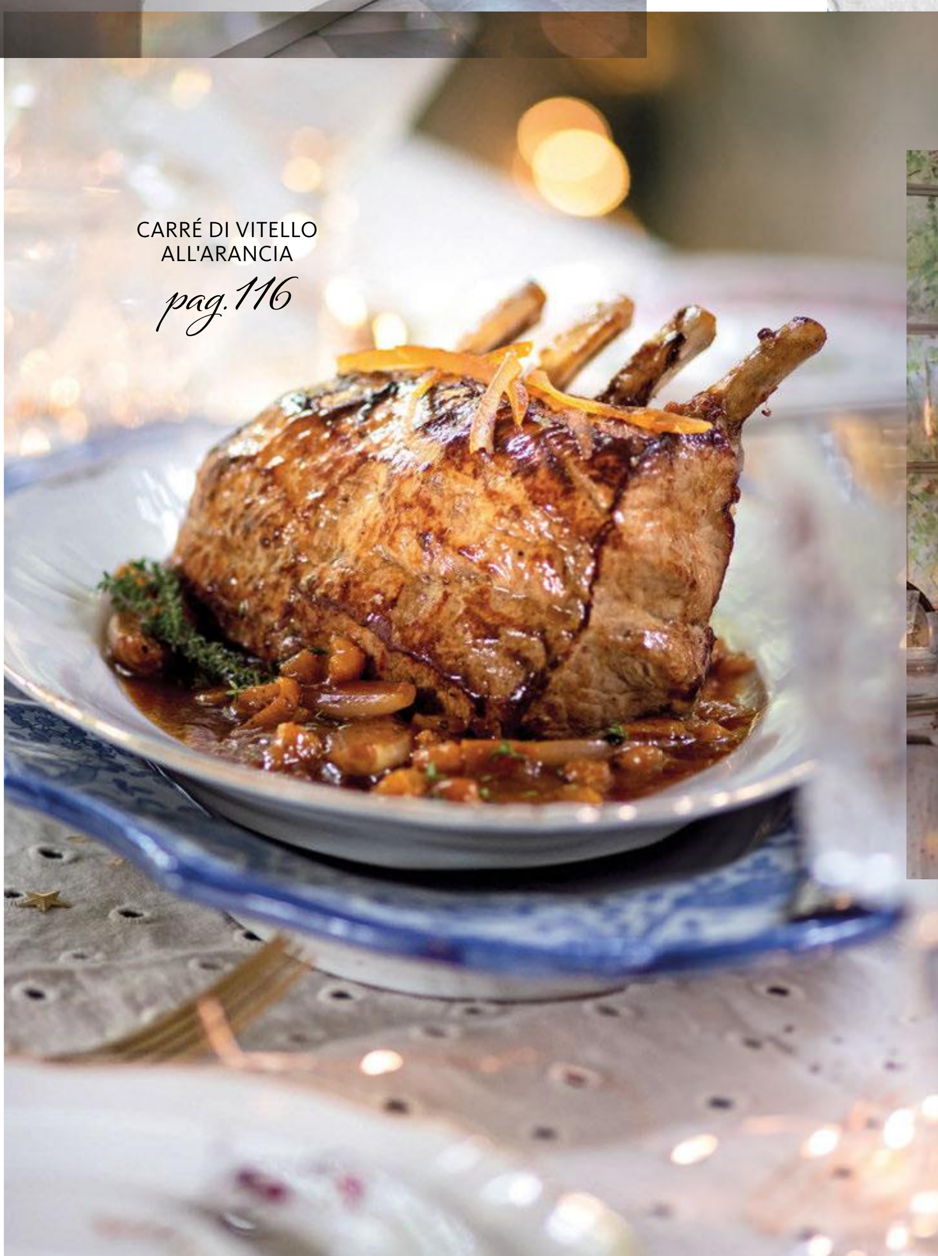
FOTO LAURA SPINELLI

Sopra, piatto Bitossi Home, tovaglia e tovagliolo Society Limonta. Sopra a sinistra, piatto Rosenthal, calice vino Etna RCR. Nella pagina accanto: in alto a sinistra, sul tavolino, centrotavola Gio Ponti, brocca Sambonet, decorazioni natalizie Cristiana.centroagrario; in alto a destra, piatto con asterischi e posate Bitossi Home, vassoio dorato Kitchen Milano. Indirizzi a pagina 194





INSALATA DI CARDI
ALLO ZAFFERANO
pag.116



CARRÉ DI VITELLO
ALL'ARANCIA
pag.116





Coppa con piede Sambonet, piattino Bitossi Home, lucine Luminal Park. Indirizzi a pagina 194

TORTA ALLE CLEMENTINE CON GLASSA AL MOSCATO

pag.116

BRIOSCINE CON MOUSSE DI FEGATINI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

per le brioscine **350 g di farina 0 + quella per la spianatoia – 100 g di burro + quello per gli stampi – 2 tuorli – 1,2 dl di latte – 8 g di lievito di birra fresco – 10 g di zucchero – sale**
per la mousse **250 g di fegatini di pollo puliti – 120 g di burro – 1 scalogno – 1 rametto di timo – 1 foglia di alloro – 2 foglie di salvia – 1,2 dl di Porto bianco – sale – pepe**

1 Preparate le brioscine. Lavorate nell'impastatrice la farina con il lievito sbriciolato, lo zucchero, i tuorli e il latte e impastate per 5 minuti. Quindi unite 6 g di sale e il burro, poco alla volta. Lasciate lievitare l'impasto in una ciotola coperta con pellicola fino al raddoppio del volume (1 ora e mezza circa).
2 Sgonfiatelo su un piano infarinato e stendetelo a uno spessore 1/2 cm e ricavate 36 dischetti di 4 cm di diametro. Mettetene in fila 3 accavallandoli leggermente, arrotolate la fila dal lato lungo e tagliate il rotolino ottenuto in due tronchetti. Procedete con gli altri dischetti per ottenere 24 tronchetti. Metteteli in piedi con la parte tagliata verso il basso e disponeteli 4 per volta in 6 stampi tondi di 8 cm di diametro imburrati. Coprite con un canovaccio e fate lievitare per 30 minuti. Infornate a 180° per 20 minuti.
3 Preparate la mousse. Fate stufare lo scalogno tritato in una padella con 10 g di burro, il timo e l'alloro. Unite i fegatini e cuocete a fiamma media per 2 minuti. Aggiungete il Porto e la salvia, portate a ebollizione, salate e pepate. Eliminate le erbe, prelevate fegatini e scalogno con una schiumarola e trasferiteli nel mixer. Fate ridurre il fondo di cottura a fiamma viva finché ne sarà rimasto 1 cucchiaio, versatelo nel mixer e frullate unendo il burro rimasto poco per volta. Passate la crema al setaccio e lasciatela riposare per 30 minuti in frigo prima di servirla con le brioscine.

AFFETTATI CON PERE AL VINO E TOPINAMBUR

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
430 CAL/PORZIONE

300 g di affettati (coppa affumicata, crudo toscano, lardo di Arnad) – 6 pere William – 200 g di topinambur – 1 limone – 4 dl di vino Arneis – 1 chiodo di garofano – 1 foglia di alloro – 20 g di burro – sale – 6 grani di pepe

1 Porte a bollore il vino con 2 dl di acqua, il pepe, il chiodo di garofano e l'alloro. Unite le pere sbucciate, tagliate a metà e detorsolate e cuocetele coperte a fiamma bassa per 20 minuti; lasciatele raffreddare nel liquido di cottura.
2 Intanto, pelate i topinambur, tagliateli a fette di 1/2 cm e metteteli via via a bagno in acqua e succo di limone. Scolateli e lessateli in acqua bollente salata per 7-8 minuti. Sgocciolateli e friggeteli nel burro. Salateli e serviteli con le pere scolate e i salumi.

CRÊPE AL CAPPONE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA
550 CAL/PORZIONE

per le crêpe **150 g di farina 00 – 2,6 dl di latte – 4 uova – 60 g di burro**
per il ripieno **400 g di petto di cappone lessato – 500 ml di panna – 500 ml di latte – 100 g di grana padano Dop grattugiato – 100 g di zucca – 1 cuore di radicchio tardivo – 1 cuore di sedano – 1 scalogno – 1 cucchiaio di Cognac – 50 g di farina – 60 g di burro – 1 foglia di alloro – 2 foglie di salvia – noce moscata – olio extravergine d'oliva – sale**

1 Preparate le crêpe. Frullate il latte con la farina, il burro fuso, le uova, 1,4 dl di acqua. Salate e lasciate riposare la pastella per 30 minuti. Scaldate una padella antiaderente di 18 cm di diametro, allargatevi un mestolino di pastella e fate dorare la crêpe da ambo i lati. Proseguite così fino a terminare la pastella.
2 Preparate il ripieno. Scaldate il latte con l'alloro. Fate stufare sedano e scalogno tritati con 50 g di burro, unite il cappone a dadini e cuocetelo per 2 minuti. Sfumate con il Cognac, aggiungete la farina e mescolate. Versate il latte e cuocete la salsa a fiamma bassa per 7 minuti. Fuori dal fuoco, aggiungete 30 g di grana, noce moscata e sale.
3 Riducete la zucca a cubetti e cuoceteli con 3-4 cucchiai di olio e la salvia per 6 minuti; salate. Farcite le crêpe con la salsa al cappone, piegatele a triangolo e disponetele in una pirofila imburrata. Nappatele con la panna mescolata con il grana rimasto e infornatele a 180° per 25 minuti. Distribuitevi sopra la zucca e cuocete per altri 5 minuti. Completate con le foglie di radicchio lavate e asciugate.

SFOGLIATA AI CARCIOFI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
416 CAL/PORZIONE

1 rotolo di sfoglia – 800 g di carciofi – 50 g di misticanza – 1 porro – 1 limone non trattato – 1/2 dl di panna – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto di erba cipollina – 2 rametti di timo – 2,5 dl di vino bianco – aceto di mele – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Private i carciofi delle foglie esterne e del gambo; tagliateli a metà ed eliminate il fieno interno. Lessateli per 30 minuti in 1 litro di acqua con il succo di limone, 1/2 dl di olio, il vino, 0,5 dl di aceto, l'aglio non sbucciato, sale e il timo; fateli raffreddare nell'acqua e scolateli.
2 Stufate il porro a rondelle con il burro, unite metà dei carciofi a fettine e la panna e portate a bollore. Poi frullate con un mixer a immersione; salate e pepate.
3 Disponete la pasta sfoglia in una teglia lasciando sotto la carta, bucherellatela ed eliminate le eccedenze con le forbici. Riempite con la crema di carciofi e infornate a 180° per 15 minuti. Distribuitevi i carciofi rimasti tagliati a metà e privati del fieno e cuocete per altri 5 minuti. Completate con la misticanza condita con un'emulsione di aceto, olio, sale ed erba cipollina tritata.















CARRÉ DI VITELLO ALL'ARANCIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

1 carré di vitello con 6 costolette preparato dal macellaio – 3 arance non trattate – 1 limone – 6 scalogni – 50 g di zucchero – 1 bicchierino di Passito di Pantelleria – 1 cucchiaio di miele di acacia – 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo – 2 foglie di salvia – 1 rametto di rosmarino – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate 1 arancia, asciugatela, prelevate la scorza con un pelapatate (non la parte bianca) e tagliatela a striscioline. Poi spremete l'arancia e il limone raccogliendo il succo in una ciotola. Pelate al vivo le arance rimaste, separate gli spicchi, tagliateli a dadini e metteteli nella ciotola con il succo, il miele, il vino, gli scalogni sbucciati e tagliati a metà, sale e pepe; mescolate.
2 Salate la carne. Sciogliete il burro con 3 cucchiai di olio in una padella che possa andare in forno e rosolatevi il carré girandolo su tutti i lati. Coprite gli ossi con foglietti di alluminio (eviterà che anneriscano in cottura), distribuite il composto di scalogni e arance intorno alla carne, unite le erbe aromatiche legate a mazzetto e cuocete in forno caldo 180° per 45 minuti.
3 Intanto, scottate per 2 volte le scorzette di arancia in acqua in ebollizione cambiando l'acqua ogni volta. Scaldate lo zucchero con 1 dl di acqua fino a ebollizione, unite le scorzette canditele su fiamma bassissima per 10 minuti. Spegnete e lasciatele raffreddare nel loro sciroppo. Levate la padella dal forno, sgocciolate il carré e fatelo riposare per 10 minuti avvolto in un foglio di alluminio. Poi eliminate l'alluminio (anche dagli ossi), disponete la carne in un piatto da portata, cospargetela con le scorze candite e servitela con intorno il fondo di cottura privato del mazzetto aromatico.

INSALATA DI CARDI ALLO ZAFFERANO

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
100 CAL/PORZIONE

600 g di cardi – 1 grosso cespo di insalata belga – 2 cucchiai di chicchi di melagrana – 1 limone – 1 bustina di zafferano – 10 g di farina – 20 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite i cardi privandoli dei filamenti e della pellicina sulla parte convessa, tagliateli in tronchetti di circa 8 cm di lunghezza e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo di limone.
2 Portate a ebollizione abbondante acqua, unite la farina a pioggia mescolando con una frusta, aggiungete una presa di sale e i cardi e cuoceteli per circa 30 minuti.
3 Intanto, lavate l'insalata, asciugate le foglie, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e conditele con olio e sale. Scolate i cardi. Sciogliete il burro in una padella, unite lo zafferano sciolto in un mestolino di acqua calda e i cardi: mescolate, salate e cuocete su fiamma bassa per 2-3 minuti. Scaldate leggermente i piatti e disponetevi le foglie di belga alternate ai cardi. Cospargete con i chicchi di melagrana e servite.

TORTA ALLE CLEMENTINE CON GLASSA AL MOSCATO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA 10 MINUTI
910 CAL/PORZIONE

<u>per la torta</u> 220 g di farina 00 – 220 g di burro – 180 g di zucchero – 4 uova grandi – 3 clementine non trattate – 1 bacca di vaniglia – 5 g di lievito per dolci – un pizzico di sale <u>per la crema</u> 100 di zucchero – 2 uova grandi – 100 g di burro – 6 dl di panna fresca – 2 clementine non trattate – 1/2 dl di Moscato <u>per il decoro</u> 6 clementine non trattate – 100 g di zucchero – 40 g di cioccolato bianco – 12 alchechengi

1 Preparate la crema. Ricavate la scorza grattugiata e il succo delle clementine. Riunite in una casseruola la scorza, 1/2 dl di succo filtrato, lo zucchero e le uova sbattute. Cuocete su fiamma bassissima, mescolando in continuazione finché la crema sarà densa. Levate la casseruola dal fuoco e unite poco alla volta il burro a dadini mescolando con una spatola finché sarà completamente amalgamato alla crema. Trasferite la crema in una ciotola, copritela e, quando sarà fredda, mettetela in frigorifero per almeno 2 ore.
2 Preparate la torta. Aprite la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e prelevate i semini con la punta di un coltello. Montate il burro con lo zucchero, i semini della vaniglia e la scorza grattugiata delle clementine fino a ottenere un composto spumoso. Unite le uova, uno alla volta, alternandole con un cucchiaio di farina e mescolando dopo ogni aggiunta. Aggiungete la farina rimasta setacciata con il lievito e infine il sale. Suddividete l'impasto in 2 stampi di 16 cm di diametro rivestiti con carta da forno. Infornate le torte a 180° per 40 minuti, lasciatele intiepidire per 5 minuti, levatele dagli stampi e fatele raffreddare su una gratella.
3 Tagliate ogni torta in 2 dischi, montate la panna versando il Moscato a filo e incorporatela alla crema alle clementine. Componete la torta farcendo ogni strato con la crema ottenuta e spalmate la restante sulla superficie e sui bordi del dolce. Conservate in frigorifero.
4 Preparate il decoro. Tagliate le clementine non sbucciate a fette di 3-4 mm di spessore. Versate lo zucchero in una casseruola con 1,5 dl di acqua e portate a ebollizione. Unite le fette di clementine e canditele su fiamma moderata per circa 10 minuti o finché saranno diventate trasparenti; lasciatele raffreddare nello sciroppo e scolatele. Disponetele sul dolce e completate con il cioccolato ridotto in scagliette e gli alchechengi privati delle foglie.


Agriturismo in EMILIA-ROMAGNA
ACCOGLIENZA geografica TIPICA.


“DIMÒNDI”
s.m. – Moltissimo, tantissimo, tutto.
Indica, in bolognese, la corretta quantità
di mortadella con cui farcire una tigella.
CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA
mortadella BOLOGNA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
GODERSI LA VITA, DAL 1661.
mortadellabologna.com | Facebook - Instagram @MortadellaBologna
Credits: FGMC srl - fgmc.it

Vini *delle feste*

SE LA PREPARAZIONE DELLA CENA DELLA VIGILIA E DEL PRANZO DI NATALE CREA UN PO' D'ANSIA, RILASSATEVI CON LA SCELTA DELLE ETICHETTE. ECCO L'ABBINAMENTO GIUSTO PER OGNI PIATTO, DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia



antipasti

Sulla complessa varietà degli antipasti vengono in aiuto bianchi, rossi e rosati dalla fisionomia sinuosa e dal carattere versatile, pronti a scambiarsi i ruoli e a condividere gli spazi. Immancabile il Prosecco di Valdobbiadene nella versione Brut, ideale per il primo brindisi della Vigilia e adatto a incontrare pesci affumicati e frutti di mare crudi. L'Arneis, elegante bianco albese, entra in sintonia con le insalate di mare e con i crudi di pesce. Un Cerasuolo d'Abruzzo farà la sua parte su molluschi cucinati al tegame e sui frutti di mare preparati in padella. Il pranzo di Natale prevede la presenza di un vino setoso e graduale, come il Bardolino nella versione Chiaretto, al quale affidiamo la friabilità dei fritti di verdure e la morbidezza dei flan. Più acceso è il confronto tra il Lambrusco e la grassezza degli insaccati, sia stagionati sia cotti. La medesima energia dovuta all'effervescenza e al suo incedere deciso rende il vino emiliano un interlocutore del panettone gastronomico farcito con ingredienti salati e cremosi, che tiene a bada l'untuosità dei ripieni e lascia spazio alla sensazione soffice. Un avvolgente Rosato salentino è più adatto su alcuni salumi, come il prosciutto, che mal sopportano liquidi perentori, meglio il vino pugliese che ha il merito di non separare mai il magro dal grasso.

Valdobbiadene Superiore Brut Brunei La Tordera
Ha una spuma delicata e contrasta i grassi semplici senza brutalizzarne la funzione cremosa; da provare sulle tartine con la zucca (pag. 44) e sui cannoncini di pasta sfoglia (pag. 43).

Salento Rosé Espra Francesco Taurino
Incarna il modello del Rosé di carattere, utile a governare lo zenzero nei financier (pag 44) e ad accogliere la sapida intensità della brandade contenuta nei bignè (pag. 44).

Arneis Blangé Ceretto
Brillante sin dal colore, è un bianco versatile, in grado di passare dalla morbidezza delle brioscine arrotolate (pag. 43) alla friabile delicatezza dei biscotti ai pistacchi (pag 47).

Lambrusco Rimosso Cantina della Volta
È il vino ideale per entrambi i panettoni gastronomici (pag. 32) in virtù di un'effervescenza progressiva e duratura; la sua tenerezza di fondo si rivela preziosa sulla fonduta di gruyère (pag. 47).



Nella foto di apertura: piatti KnIndustrie, calici Zafferano e Ichendorf, posate Rivadossi, tovaglioli Fazzini.
Indirizzi a pagina 194

primi

Il filo che tiene insieme gli accostamenti di queste festività è l'affetto che il vino "prova" per il cibo, un sentimento di partecipazione che comprende sia il rispetto della ricetta sia lo slancio affinché nella nostra bocca si ripeta l'incontro tra i due protagonisti. Il senso delle nostre scelte è quindi la capacità dei vini di mettersi sempre a disposizione, magari sacrificando un pizzico della loro personalità, proprio come fanno il Merlot e il Pinot Nero della pianura friulana sui primi piatti a base vegetale, in particolare quelli che sfruttano la morbidezza di ingredienti come la zucca. In maniera analoga si comporta il Valpolicella Superiore che affronta lasagne e paste ripiene dove le verdure di stagione incontrano salumi e formaggi. Più serrato è il confronto tra il Montefalco Rosso e le paste all'uovo condite con sughi di caccia, di selvaggina e di pollame nobile, sulle quali il vino umbro fa valere la fisionomia asciutta e il gusto intenso e radicale. Il Greco di Tufo mette a disposizione la sua vena accogliente per esaltare la varietà salina dei primi a base di pesce. A un Franciacorta Satèn riserviamo uno dei classici del pranzo di Natale, i tortellini in brodo, un accostamento che sorprende sempre per la sintesi che lo spumante lombardo fa tra il solido e il liquido della ricetta.

Greco di Tufo
Feudi di San Gregorio
Bianco da pesce per eccellenza, si distingue per una vena accogliente, perfetta di fronte alla complessità delle tagliatelle con scorfano e bottarga (pag 63).

Montefalco Rosso
Antonelli San Marco
Asciutto e quasi severo nell'impatto odoroso, stempera la sua autorevolezza a contatto con le pappardelle con faraona e zucca (pag. 64) e con i ravioli di cappone (pag. 63).

Pinot nero del Friuli
Piera1899
Raccolto nei profumi e sottile nello sviluppo del sapore, è destinato a piatti profumati come la terrina di lasagne con robiola e salmone (pag. 64).

Franciacorta Satèn
Cavalleri
Il perlage sottile sostiene la lunghezza del sapore, così che può raggiungere l'autunnale fragranza delle lasagne ai funghi e gratificarne ogni dettaglio (pag 63).

Valpolicella Superiore
Musella
Generoso sin dai profumi, è un rosso sereno dal tessuto disteso, abile a seguire i toni dolci dei ravioli di cipolle (pg 64).




UN'IDEA
GOLOSA
PER IL NATALE
Scegli la tua Pasta Fresca
Scoiattolo
Buone feste dalla
Famiglia Scoiattolo
SFIZI DI GUSTO
RAVIOLINI
VITELLO
Scoiattolo
NUOVA RICETTA
SFIZI DI GUSTO
PERLINE
CON PARMIGIANO
REGGIANO
Scoiattolo
SFIZI DI GUSTO
GRANPANZEROTTI
GAMBERI e
POLPA DI GRANCHIO
Scoiattolo
TANTI RIPIENI
GOURMET
tra cui scegliere
extra ripieno
CREMOSO
grano e uova
100% ITALIANI
Disponibile nei migliori supermercati
Confezione sostenibile realizzata con: 80% plastica riciclata e 100% carta riciclata!



Ribolla Gialla Paraschos
Vinificato con le bucce, acquisisce un bouquet ampio e una corposità pronunciata, risorse preziose sulla ricchezza del polpettone di baccalà (pag. 158).

Soave Classico Castelcerino Rocca Sveva
Ottenuto in un luogo magico, è un bianco setoso e continuo, privilegia pesci dal gusto intenso e dalla polpa tenace, perfetto per l'arrosto di pescatrice (pag. 155).

Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe
È un vino totale, in virtù di una relazione stretta tra l'olfatto e il gusto, si rivela impeccabile sui rotoli di pesce spada (pag. 156).

Vernaccia di San Gimignano Montenidoli
Prodotto in versione "tradizionale", è secco, dinamico, privo di orpelli odorosi; la sua specialità è agire sul pesce bianco, come la ricciola, lasciando vivere i profumi di agrumi (pag. 152).

secondi di pesce

La cena della Vigilia è legata alle ricette di mare e trova nei vini bianchi italiani i migliori interlocutori possibili, grazie alla fisionomia asciutta, priva di ridondanze, ai profumi netti e alla lunghezza salina che accompagna ogni piatto fino alla fine. Il Fiano di Avellino è il principe dell'accostamento sulle grigliate miste per come sa passare dalla morbidezza del pesce bianco alla tenacia di alcuni molluschi cefalopodi. La Vernaccia di San Gimignano non è da meno se abbiamo di fronte la tenerezza degli scampi o dell'aragosta. Il Gavi è più adatto alle cotture al vapore che mantengono integra la polpa e hanno bisogno di condimenti elementari. Preferiamo la maggiore presenza gustativa del Soave quando il pesce ha una certa grassezza e rivela la sua bontà attraverso la cottura al forno, dove l'insieme diventa più complesso. È la Ribolla ottenuta nel Collio il vino più adatto a governare la sensuale compattezza di gamberoni e mazzancolle, evitando il possibile retrogusto metallico. Il Rosso Conero sposa la sostanza del baccalà cucinato alla moda mediterranea. La consuetudine natalizia prevede anche specialità originate dalle acque dolci, dalle piccole anguille lacustri al capitone, in questi casi è preferibile approfittare dalla statura di un Trebbiano d'Abruzzo che nelle sue migliori versioni non teme la radicalità del gusto né la pronunciata grassezza.



Natale presents noel bells ALL I WANT for Christmas YOU ginger joy
biologico
Baule Volante
Panettone amarena e cioccolato fondente
CON PASTA MADRE
SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI
Il nuovo Panettone firmato Baule Volante abbina golose amarene candite al gusto intenso del cioccolato fondente. Sarà una sorpresa per tutti, anche per i palati più esigenti.
DOLCI di natale
Ricerca e raffinatezza
per la novità di Natale
firmata Baule Volante
Un'esclusiva e originale ricetta.
Un impasto reso soffice grazie
alla **lenta lievitazione con pasta madre**.
Il **Panettone amarena e cioccolato fondente**
è la novità biologica di Natale
firmata **Baule Volante**.
Il **sapore avvolgente del cioccolato** e
l'**intensità delle amarene candite** si fondono
per un'esperienza che appaga il gusto e il cuore.
Baule Volante
Il futuro
è una storia bio
www.baulevolante.it

...e di carne

Le carni, come i formaggi e diversamente da altre categorie di cibi, trovano sempre un vino che le accompagni. Il Natale offre una nutrita serie di possibilità di solito accomunate da cotture prolungate e abbondanti farciture. Ciononostante è sempre utile tenere pronta una bottiglia di Chianti Classico di media struttura nell'eventualità di una grigliata mista. Sulle carni bianche è possibile utilizzare uno Chardonnay giovane e immediato, a patto che il gusto della ricetta non sia troppo eterogeneo, in tal caso è preferibile lo stesso vino in una versione maturata nel rovere e dal sapore profondo. Appena la fibra delle carni si fa più compatta, pensiamo alla faraona, e il liquido di cottura più intenso, puntiamo sulla maggiore pazienza di un Cannonau che, grazie all'equilibrio con una sensibile componente morbida, non forza l'impatto con la persistenza del cibo e recupera nella parte finale dello sviluppo. L'astringenza dei tannini, sempre ben sorretti dalla freschezza degli acidi, diventa essenziale se incontriamo la proverbiale densità dei brasati di carni rosse, terreno adatto ai rossi piemontesi, lucani e calabri, con il Cirò a fare da capofila in virtù della sua aura aristocratica. Un Rosso Piceno tutto a base di Montepulciano è l'ideale sui bolliti, in particolare quelli usati per creare il brodo.

Oppidum Ciù Ciù
È Montepulciano che si esprime senza fretta, ritroviamo in bocca le sfumature di cacao e olive prima che si affermi una corposità piena, degna del petto di tacchino alla Wellington (pag. 99).

Chardonnay Alois Lageder
È un classico dell'enologia altoatesina: alla proverbiale gaiezza della varietà è associata una purezza montana, un compendio perfetto sul tacchino laccato ai ribes (pag. 100).

Renosu Rosso Dettori
L'impatto del sapore è abboccato, un lieve residuo zuccherino che, unito a un corpo delicato e flessuoso, si accosta ai cosciotti con kumquat (pag. 99) e al rotolo di tacchino ai fichi (pag. 100).

Cirò Cataldo Calabretta
Contraddistinto da un calore antico, alla vista è granato con riflessi arancio; ci persuade in virtù di un tannino fine e ordinato, si misura sulla tacchinella ripiena di carne e mele (pag. 99).



dolci

La regola più credibile nel matrimonio tra cibo e vino, dove regna un'educata e consapevole soggettività, riguarda i dessert e vede l'assonanza del sapore dolce dei due protagonisti. Nonostante questo primo momento comune – il dolce si sente sulla parte iniziale della lingua – al vino è richiesta un'azione che possa rendere meno stucchevole la naturale pastosità che si forma in bocca. Eloquente è l'esempio del pandoro sul quale funziona la fruttata dolcezza del Moscato d'Asti, custode dell'impatto morbido della specialità veronese e poi attivo per non lasciare al burro il tempo di prevalere sull'insieme. Allo stesso modo, la più variegata rotondità del panettone trova nel Prosecco di Valdobbiadene in versione Dry il perfetto contraltare, con una cremosità che da dolce diventa sottile effervescenza, efficace sulle sensazioni finali. Le sempre più frequenti farciture e glassature dei dolci natalizi impongono un approccio più meditato, ecco venirci in aiuto le vendemmie tardive ottenute con alcune delle varietà più caratteristiche dell'italico nord-est, pensiamo all'euganeo Fior d'Arancio, ai friulani Picolit e Verduzzo e agli esperimenti trentini ottenuti dalla fusione di vitigni indigeni con varietà francesi. La pasticceria secca è invece patrimonio di vini come il Passito di Pantelleria che diffondono in bocca una tenerezza infinita.

Nadin Valdobbiadene Dry Millesimato Foss Marai
È il gioiello dell'azienda di Guia, la sua ricercata espressività odorosa fa il paio con il sapore amabile, per questo possiamo abbinarlo al panettone meringato (pag. 31).

Essentia Pojer e Sandri
Il profumo appena aromatico si espande senza sosta, la soffice dolcezza dell'ingresso in bocca è presto equilibrata dalla vitalità, l'insieme accoglie le casette di pan di zenzero (pag. 137).

Passito di Pantelleria Ben Ryè Donnafugata
Oro con riflessi ambra alla vista, esibisce un effluvio che ricorda il mare e la frutta disidratata, la sua fervida dolcezza assiste la compattezza della pasta frolla dei biscotti di Natale (pag. 132).

Asti Spumante Ca' d' Gal
La raffinata proporzione tra il perlage e la dolcezza rende magnetico e avvincente lo sviluppo gustativo che possiamo applicare al Panettone ai tre cioccolati (pag. 31).





Il segreto di una ricetta gourmet.

Foxy Cartapaglia è l'ingrediente indispensabile delle ricette degli chef.
Grazie alla resistenza e all'assorbenza uniche, trasforma ogni fritto in un piatto straordinariamente delicato e leggero.
Per questo è l'asciugatutto scelto da Gambero Rosso.





LU SERPE di Falerone

UN INSOLITO DOLCE NATALIZIO, SPECIALITÀ DEL BORGO MARCHIGIANO. RICCO DI INGREDIENTI E DI SIGNIFICATI

servizio di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Già il nome è tutto un programma, come pure la forma insolita, per non dire bizzarra, che per alcuni può apparire addirittura inquietante. Lu serpe (la serpe) è una specialità completamente avulsa dall'estetica un po' leziosa dei dolci natalizi moderni. Emblematica espressione di quella tipicità fatta di tradizione e localismi che raccontano la storia gastronomica del nostro paese, viene preparato a Falerone - oggi piccolo borgo in provincia di Fermo, in epoca romana città fiorente - dove ha ottenuto la De.Co (Denominazione Comunale) nel 2006, per sottolinearne la singolarità davvero unica. Un dolce con questa forma suggestiva, ma con sensibili differenze come la copertura "bianca" fatta di sola glassa, si trova solo in un altro paese marchigiano, Cingoli, in provincia di Macerata.

Tradizione vuole che lu serpe venga preparato in tempo per la festa dell'Immacolata, l'8 dicembre. Non a caso, perché nell'iconografia cristiana la Madonna è stata spesso raffigurata nell'atto di schiacciare con il piede il serpente, simbolo del peccato originale (si pensi alla seicentesca *Madonna della serpe* del Caravaggio). Di certo questo dolce ricco di ingredienti golosi è una vera tentazione al peccato, proprio come il biblico rettile che ci ha condannati a una vita di sofferenze.

Un più laico significato simbolico suggerito da lu serpe è il rinnovamento: la sua forma semicircolare, nell'intento di mordersi la coda, può essere intesa come il ciclo naturale del tempo, nel suo eterno ritorno e rigenerarsi della vita, con l'anno vecchio che finisce e quello nuovo che va ad iniziare. Propiziatoria anche la valenza di cambiamento che fa riferimento alla muta della pelle, caratteristica dei serpenti. È per questo che lu serpe, semplice di fatto ma di preparazione lunga e laboriosa, viene sfornato in gran quantità da massaie e panetterie di Falerone: tradizionalmente è il dono benaugurante per amici e parenti, che lo gustano per tutto il periodo delle feste fino a Capodanno e oltre.

La versione originaria di lu serpe è stata creata dalle monache Clarisse, che si stabilirono a Falerone all'inizio del Seicento e, dopo varie traversie fin dall'età napoleonica, hanno definitivamente lasciato il loro monastero qualche anno fa. È plausibile che la ricetta custodita per secoli dalle seguaci di Santa Chiara d'Assisi fosse di francescana morigeratezza rispetto a quella che conosciamo oggi, che vede l'utilizzo di numerosi ingredienti, alcuni piuttosto moderni, e quindi verosimilmente rielaborata, arricchendola, in un passato più vicino.



BERE GIUSTO

SULLA RICCHEZZA E SULLA FORZA GUSTATIVA DI QUESTA RICETTA NON BASTA LA DOLCEZZA DI UN VINO, ANCHE PASSITO O IMPORTANTE. CI VUOLE UN PRODOTTO SPECIALE: IL VINO COTTO, PERALTRO ANCH'ESSO MOLTO LEGATO ALLA TRADIZIONE MARCHIGIANA. OTTENUTO DA UNA BOLLITURA LENTA DEL MOSTO, CHE A SUA VOLTA FERMENTA IN MODO SOMMESSO, L'OCCHIO DEL GALLO DELLA CANTINA TIBERI METTE A DISPOSIZIONE UN GRADO ZUCCHERINO CONSISTENTE CHE PRIMA RISPETTA LA NATURA DE LU SERPE, IN ASSONANZA TRA DOLCEZZE, POI AGISCE DA MODERATORE, IN VIRTÙ DELLA CONSISTENTE NOTA ALCOLICA, COSÌ DA EVITARE LA POSSIBILITÀ DI UNA PERSISTENZA STUCCHEVOLE. UN'ALTERNATIVA CREDIBILE, DAL GRADO ALCOLICO PIÙ ELEVATO, È UN NOCINO CHE LO ABBRACCIA COMPLETAMENTE, RISCHIANDO FORSE DI COPRIRE LE PARTI PIÙ DELICATE DE LU SERPE.

INTERVISTA



Tradizione artigianale

HA SOLO 22 ANNI, E GIÀ DA DUE CARLOTTA PAOLINI LAVORA AL FORNO LAUTIZI DI FALERONE, CHE IL PADRE FABRIZIO HA RILEVATO NEL 2001 INSIEME AL SOCIO ENZO CAPECCI, CONSERVANDO IL NOME DELLA FAMIGLIA DI MUGNAI E FORNAI CHE APRIRONO L'ATTIVITÀ NEGLI ANNI TRENTA. CARLOTTA SI OCCUPA SOPRATTUTTO DEI DOLCI E LA SUA SPECIALITÀ SONO I CIAMBELLONI, PARTICOLARMENTE SOFFICI. IN STAGIONE, PER LA PREPARAZIONE DEI "SERPI", SI AFFIDA AI CONSIGLI DELLA SIGNORA CHE HA LAVORATO AL FORNO PER VENT'ANNI, LUIGINA BERNETTI.

PREPARATE LU SERPE TUTTO L'ANNO? NO, INIZIAMO A FARLO A FINE NOVEMBRE, PER POI ANDARE AVANTI FINO ALL'EPIFANIA, IL PERIODO DI MAGGIORE RICHIESTA. LO PREPARIAMO NEGLI ALTRI MESI SU ORDINAZIONE E IN OCCASIONE DI EVENTI E SAGRE. RIFORNIAMO ANCHE ALCUNI RISTORANTI DELLA ZONA, PERCHÉ LA SUA PREPARAZIONE È PIUTTOSTO LUNGA. OCCORRONO ALMENO DUE GIORNI, TRA IL RIPOSO DELLA FROLLA E LA COPERTURA CON IL CIOCCOLATO, CHE VA FATTA SOLO QUANDO IL DOLCE È COMPLETAMENTE FREDDO. POI BISOGNA AGGIUNGERE LA DECORAZIONE, ANCHE QUESTA VA FATTA QUANDO IL CIOCCOLATO SI È ASCIUGATO PER BENE.

È UN DOLCE ADATTO A ESSERE CONSERVATO? SÌ, UN NOSTRO CLIENTE CI HA RACCONTATO DI AVERLO GUSTATO ADDIRITTURA FINO A PASQUA. SI MANTIENE BENE PER ALMENO 20 GIORNI, L'IMPORTANTE È NON TENERLO IN FRIGO, COME TUTTI I DOLCI DA CREDENZA. VA CONSUMATO IN OGNI CASO DOPO 3-4 GIORNI DALLA PREPARAZIONE, PERCHÉ SPRIGIONA AL MEGLIO I SUOI AROMI.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

UNA SELEZIONE DI PANIFICI LOCALI CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI DEL TERRITORIO FERMANO.

PANIFICIO LAUTIZI
Via Giacomo Leopardi 38, Falerone (Fermo), tel. 0734710186
TRA I FORNI DI CONSOLIDATA TRADIZIONE IN PAESE. OFFRE PANE CASERECCIO A DOPPIA LIEVITAZIONE IMPASTATO A MANO, OLTRE A DOLCI TIPICI: LU SERPE, MARITOZZI, PIZZA CON I FICHI, CIAMBELLINE AL MOSTO. NON MANCANO ALTRI PRODOTTI DA FORNO COME CIAMBELLONE ALL'ARANCIA E CROSTATE. SU RICHIESTA, EFFETTUA SPEDIZIONI DI LU SERPE IN TUTTA ITALIA.

SAPORE DI PANE
Via della Resistenza 34, Falerone (Fermo), tel. 0734750352
A POCA DISTANZA DALL'AREA ARCHEOLOGICA CON IL TEATRO ROMANO, È UN LOCALE MULTIFUNZIONALE CON PANETTERIA E BAR. OLTRE A LU SERPE, PREPARA DOLCI DA FORNO, PIZZE E FOCACCE.

TOMASSINI
Via della Resistenza 144, Piane di Falerone (Fermo), tel. 3760379355
PANETTERIA E PASTICCERIA CON LABORATORIO ARTIGIANALE. OLTRE AL PANE COTTO A LEGNA, OFFRE SPECIALITÀ TIPICHE COME LU SERPE E PIZZA CON NOCI E FICHI. NON MANCANO MARITOZZI, PANETTONI, TORRONI, CIOCCOLATERIA E ALTRE GOLOSITÀ DOLCI.


1


4


5


2


3


6


7

LU SERPE DI FALERONE

ELABORATA
PER 2 PEZZI
PREPARAZIONE 1 ORA E 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA

<u>per il ripieno</u> 250 g di zucchero – 250 g di mandorle pelate tostate e tritate – 50 g di cacao amaro in polvere – la scorza grattugiata di 2 limoni e 1 arancia non trattati – 5 g di cannella in polvere – 2 uova intere + 3 albumi – 200 g di amaretti – 1 bicchierino di liquore amaretto
<u>per la pasta frolla</u> 600 g di farina – 300 g di burro – 300 g di zucchero – 5 g di cannella in polvere – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 2 uova intere + 1 tuorlo – sale
<u>per la copertura</u> 50 g di cioccolato fondente – 50 g di cacao amaro in polvere – 50 g di zucchero
<u>per guarnire</u> 80 g di zucchero a velo – 1 albume – succo di limone – 2 ciliegie candite

1 Preparate il ripieno. Mescolate in una ciotola capiente lo zucchero, le mandorle tritate, il cacao, la cannella e gli amaretti sbriciolati. Incorporate le uova sgusciate e gli albumi, leggermente sbattuti. Aggiungete il liquore e le scorze di agrumi grattugiate. Dovrete ottenere un composto morbido, lavorabile con le mani. Coprite con pellicola e fate riposare in frigo per una notte.
2 Preparate la frolla. Lavorate la farina con il burro a pezzetti fino a ottenere un composto di grosse briciole. Unite lo zucchero miscelato con la cannella, la scorza di limone, le uova sgusciate, il tuorlo, un pizzico di sale e impastate finché il composto sarà liscio e omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e mettetelo in frigo. Il giorno dopo, levate dal frigo la frolla e dividetela in due porzioni. Stendetele in sfoglie rettangolari dello spessore di 1/2 cm. Suddividete anche il ripieno in due parti e modellatele con le mani a forma di salsicciotto, lasciando un'estremità più grossa (la testa di lu serpe) e l'altra sottile (la coda). Adagiate i ripieni sulle sfoglie e ripiegatevi sopra la pasta.
3 Sigillatela con la punta delle dita, aggiustando bene le estremità, e rifilate la pasta in eccesso.
4 Lisciate bene con le mani i "serpi" ottenuti e piegateli a mezzaluna. Metteteli in una teglia imburrata e infornateli a 170° per 30 minuti circa, senza farli scurire. Lasciateli raffreddare su una gratella.
5 Per la copertura, portate a ebollizione 2,5 dl d'acqua con lo zucchero e il cacao e cuocete per circa 20 minuti. Aggiungete il cioccolato tritato e cuocete per altri 5 minuti.
6 Intingete un pennello da cucina nel composto e passatelo sulla superficie dei serpi. Lasciatelo asciugare e passateli di nuovo con il cioccolato fuso.
7 Con l'aiuto di una frusta, montate l'albume e unitevi lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone. Trasferite la glassa in un sac à poche e decorate i serpi a piacere. Per gli occhi, applicate poca glassa sulle ciliegie candite e attaccatele al muso de "lu serpe".


Storie di
Dolcezza
Quella volta che l'uomo di latta regalò il suo cuore
scopri le
Confezioni Regalo
Amaretti Morbidi
Da sessant'anni ogni assaggio
è una storia da raccontare.
sasselese.it/bottega
la Sassellese
dal 1961 il Paese delle Dolcezze
CURIOSITAS

Biscotti *di Natale*





LA SLITTA
DI BABBO NATALE

pag. 134

ALBERI INNEVATI, CASETTE, STELLE, GHIRLANDE DECORATE E ALTRE GOLOSITÀ DI PASTA FROLLA CREANO SUGGESTIVI PAESAGGI DA FIABA. CHE INCANTANO E SEDUCONO

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Forme perfette

PER OTTENERE BISCOTTI CHE MANTENGANO LA FORMA ANCHE DOPO LA COTTURA, È IMPORTANTE SEGUIRE POCHE REGOLE.

LA PASTA FROLLA
LAVORATE GLI INGREDIENTI VELOCEMENTE, SENZA SCALDARE TROPPO L'IMPASTO.

IL RIPOSO
METTETE L'IMPASTO IN FRIGO ALMENO PER 2 ORE. STENDETE LA FROLLA CON IL MATTERELLO SU UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO INFARINATO: EVITERETE DI AGGIUNGERE TROPPA FARINA SE CHE L'IMPASTO SI ASCIUGHI. ANCHE DOPO AVERLA STESA, RIMETTETE SUBITO LA FROLLA A RAFFREDDARE IN FRIGO PER ALMENO 30-40 MINUTI (L'IDEALE SAREBBE QUALCHE ORA): PIÙ È FREDDA E MEGLIO RIUSCIRETE A RITAGLIARE I BISCOTTI IN MODO NETTO E PRECISO.

LA COTTURA
UNA VOLTA RITAGLIATI, TENETE I BISCOTTI IN FRIGO FINO AL MOMENTO DI INFORNARLI. DOPO LA COTTURA, FATELI RAFFREDDARE COMPLETAMENTE PRIMA DI DECORARLI.

LA SLITTA DI BABBO NATALE

FACILE
PER 1 SLITTA E 4 RENNE
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 10-12 MINUTI PER TEGLIA
+ IL RIPOSO

per i biscotti 185 g di burro – 200 g di zucchero semolato finissimo – 1,5 cucchiaini di estratto di vaniglia – 320 g di farina – 1 uovo – 1 tuorlo – zucchero a velo
per la glassa 1 albume (circa 35 g) – 175 g di zucchero a velo – 1 cucchiaio di succo di limone filtrato – colorante alimentare rosso

1 Lavorate in una ciotola il burro con lo zucchero semolato e la vaniglia; incorporate l'uovo sgusciato, il tuorlo e la farina e mescolate velocemente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete il panetto di frolla nella pellicola e fate raffreddare in frigo per 2 ore.
2 Stendete l'impasto con il matterello a uno spessore di 3 mm, trasferitelo in una teglia e fatelo raffreddare in frigo per almeno 30 minuti. Utilizzando appositi stampini (o delle dime di cartoncino) ritagliate la slitta, le renne e i pacchetti regalo; infornateli a 180° per 10-12 minuti, fino a quando iniziano a dorarsi sui bordi. Sfornate e fate raffreddare completamente.
3 Preparate intanto la glassa: trasferite l'albume in una ciotola e unite lo zucchero a velo gradualmente, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Infine incorporate il succo di limone. Colorate di rosso una piccola parte della glassa. Trasferite quella bianca rimasta in una sac à poche montata con una bocchetta liscia da 2 mm di diametro e disegnate il bordo dei biscotti, i bottoni e il cappello di Babbo Natale, le zampe, la coda e gli occhi delle renne e fate completamente asciugare.
4 Riempite la sac à poche con la glassa rossa e disegnate il cappello di Babbo Natale e i pacchetti regalo e fate asciugare completamente. Sistemate la slitta con le renne su un vassoio colorato e spolverizzate con lo zucchero a velo.

IL BOSCHETTO INCANTATO

ELABORATA
PER 10-12 BISCOTTI
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 10 MINUTI PER TEGLIA
+ IL RIPOSO

per il boschetto 300 g di farina 00 – 100 g di farina di nocciole – 125 g di zucchero semolato – 200 g di burro – 1/2 cucchiaino da caffè di cannella – sale – 1 uovo grande – 1 tuorlo grande – 1 panetto di marzapane – farina di cocco
per la glassa 1 albume (circa 35 g) – 175 g di zucchero a velo – 1 cucchiaio di succo di limone filtrato

1 Lavorate il burro e lo zucchero semolato con le fruste elettriche; incorporate l'uovo sgusciato e il tuorlo, e man mano amalgamate le 2 farine miscelate con un pizzico di sale e la cannella. Formate una palla e fatela raffreddare in frigo avvolta nella pellicola per almeno 2 ore.
2 Stendete l'impasto con il matterello allo spessore di 3 mm e ritagliate i biscotti con stampini a forma di alberello di forme e altezze diverse. Trasferiteli su una teglia rivestita di carta da forno e metteteli in frigo mentre rimpastate velocemente i ritagli di pasta per ricavare altri alberelli fino a esaurire l'impasto.
3 Infornate ogni teglia a 180° per circa 10 minuti o finché iniziano a colorarsi leggermente sui bordi. Sfornate e fate raffreddare completamente.
4 Per la glassa: trasferite l'albume in una ciotola e unite lo zucchero a velo gradualmente, mescolando con una frusta. Incorporate il succo di limone e trasferite la glassa in una sac à poche con una bocchetta liscia da 2 mm. Decorate gli alberelli partendo dal basso: spremete delle gocce di glassa in senso orizzontale e tiratele verso l'alto con un pennellino. Procedete formando delle linee sfalsate e irregolari che tirerete con il pennellino fino ad arrivare alla punta di ogni alberello. Fate asciugare la glassa completamente.
5 Create con il marzapane una base nella forma che preferite e infilatevi gli alberelli in verticale e ricoprite con la farina di cocco. Se vi piace, inserite una piccola renna (o un altro animale del bosco) ritagliata dall'impasto con una formina.





IL BOSCHETTO
INCANTATO



FELICE SCOCCIMARRO



A sinistra: un villaggio di casette. Quelle più scure sono preparate con la pasta della ricetta a pagina 142 (l'abete). Quelle pentagonali sono realizzate in 6 pezzi. Casetta grande: per le facciate 2 pentagoni di cm 10(base)x5(lato) x9,5(spiovente); per i muri laterali 2 rettangoli di cm 5x10; per il tetto 2 rettangoli di 10,5x12 cm. La porta misura cm 3x4 ed è protetta da un biscotto. Casetta piccola: per le facciate 2 pentagoni di cm 6(base) x3(lato) x5(spiovente); per i muri laterali 2 rettangoli di cm 3x6; per il tetto 2 rettangoli di cm 5,5x6. In commercio si trovano stampi già pronti per casette di forme diverse.

CASETTE DI PAN DI ZENZERO

ELABORATA
PER 2 CASETTE
PREPARAZIONE 4 ORE
COTTURA 13-15 MINUTI PER TEGLIA
+ IL RIPOSO

<u>per le casette</u> 370 g di farina – 150 g di zucchero di canna – 150 g di burro – 150 g di melassa (o miele fluido) – 1 uovo – 1/2 cucchiaino di bicarbonato – 2 cucchiai rasi di mix di spezie per il pan di zenzero (cannella, zenzero, chiodi di garofano e noce moscata) – sale
<u>per la glassa</u> 1 albume (circa 35 g) – 175 g di zucchero a velo – 1 cucchiaio di succo di limone filtrato

1 Tagliate il burro a cubetti e trasferitelo in freezer qualche minuto. Mescolate intanto in una ciotola la farina, lo zucchero di canna, un pizzico di sale, il bicarbonato e il mix di spezie; aggiungete il burro molto freddo e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto a briciole. Infine amalgamate l'uovo sgusciato e la melassa; formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 2 ore.
2 Preparate delle dime per le casette delle forme e misure che preferite. Nella sequenza qui in alto, i 2 triangoli misurano 12 (base)x 13 cm per la casetta grande e 10 (base) x 11 cm per quella piccola; i 2 rettangoli misurano 10,5x15 cm per la casetta più grande, 7,5x12 cm per quella piccola. Stendete metà dell'impasto con il matterello allo spessore di 3 mm e fatelo raffreddare bene in frigorifero per almeno 30-40 minuti. Fate lo stesso con l'impasto rimasto. Appoggiate le dime sulla pasta e ritagliate i 2 triangoli e i 2 rettangoli per ciascuna casetta. Se l'impasto non è sufficiente, rimpastate gli avanzi, stendeteli con il matterello, fateli raffreddare e ritagliateli.
3 Fate raffreddare i pezzi in frigo per almeno 30 minuti; poi infornate le teglie per 13-15 minuti, sfornate e fate raffreddare completamente.
4 Per la glassa: mescolate l'albume in una ciotola con la frusta unendo gradualmente lo zucchero a velo.
5 Incorporate infine il succo di limone e mescolate: la glassa dovrà avere una consistenza omogenea e fluida, ma non colare dalla frusta troppo rapidamente. Trasferite la glassa in una sac à poche con una bocchetta da 2 mm e disegnate delle losanghe sui due tetti (mettete in una ciotola la glassa rimasta coperta con pellicola per non farla seccare). Con la glassa rimasta disegnate anche sui due triangoli porte, finestre, ghirlande (o quanto vi suggerisce la vostra fantasia).Fate asciugare la glassa per almeno 3 ore.
6 Appoggiatevi su un tagliere ricoperto con carta da forno e assemblate le casette con la glassa rimasta incollando i due triangoli del fronte e del retro e i due lati del tetto. Tenete premuti delicatamente i pezzi per qualche istante e lasciate asciugare per almeno 5 ore prima di spostare le casette.



IL CIELO STELLATO

pag.142



Porta e tavolo Orissa Mobili Coloniali. Pagina 137: grembiule e canovacci Society Limonta. Indirizzi a pagina 194

L'ABETE CON IL CERBIATTO

pag.142



Porta in legno di Orissa Mobili Coloniali. Indirizzi a pagina 194

GHIRLANDA DI BISCOTTI

GHIRLANDA

ELABORATA
PER 1 GHIRLANDA
PREPARAZIONE 20-25 MINUTI PER OGNI TEGLIA
+ IL RIPOSO

<u>per i biscotti</u> 170 g di zucchero semolato – 170 g di burro – 170 g di sciroppo d'acero – 1 uovo grande – 1 cucchiaino di estratto di vaniglia – 480 g di farina – 130 g di farina autolievitante – 1 pizzico di sale – <u>per la glassa</u> 2 albumi (circa 70 g) – 350 g di zucchero a velo – 2 cucchiai di succo di limone filtrato – coloranti alimentari



1 Per i biscotti: riunite in una ciotola lo zucchero semolato, il burro, lo sciroppo d'acero, l'uovo sgusciato, il sale e la vaniglia e iniziate ad amalgamare gli ingredienti con le fruste. Incorporate all'impasto le due farine setacciate lavorandolo velocemente con le mani. Formate due panetti, appiattiteli, avvolgeteli nella pellicola e trasferiteli a raffreddare in frigo per 2 ore.
2 Stendete un panetto di pasta allo spessore di 5 mm, trasferitelo su una teglia con la carta da forno e fatelo raffreddare in frigorifero per 30-40 minuti; poi, con l'aiuto di due coperchi (o piatti, fondi di tortiere etc.), ritagliate un anello da circa 22 cm di diametro esterno e 18-19 cm di diametro interno (tenete da parte i ritagli e amalgamateli alla pasta rimasta). Cuocete l'anello in forno a 140° per circa 25 minuti o fino a quando comincia a colorarsi leggermente sui bordi. Poi sfornate e fate raffreddare.
3 Stendete intanto il secondo panetto di pasta su un foglio di carta da forno allo spessore di 3 mm, trasferitelo su una teglia e fatelo raffreddare in frigo per 30 minuti. Ritagliate dei biscotti con stampi a forma di fiocco di neve e di stelle di diverse dimensioni. Rimpastate velocemente i ritagli e stendete nuovamente la pasta, fatela raffreddare in frigo almeno 30 minuti e ritagliate altri biscotti.4 Conservate in frigo le teglie con i biscotti fino al momento di cuocerli in forno a 140° per circa 20 minuti; sfornateli e fateli raffreddare.

4 Preparate la glassa: trasferite gli albumi in una ciotola e unite lo zucchero a velo gradualmente, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. Incorporate il succo di limone e dividete la glassa in due ciotole, mettendone un po' di più in quella che manterrete bianca. Colorate l'altra con il colore che preferite (nel nostro caso, su una dominante verde è stato aggiunto un po' di giallo e un po' di blu).
5 Dividete nuovamente in 2 ciotole la glassa bianca e quella colorata: per ogni colore dovete tenere una glassa più densa e una più liquida (regolatene la densità aggiungendo poco zucchero a velo o poche gocce di succo di limone). Trasferite le 4 glasse in 4 sac à poche con bocchette lisce da 2 mm (o in 4 conetti di carta da forno) e decorate e assemblate i biscotti preparati come spiegato qui accanto.



Decoro e assemblaggio

LA VARIETÀ DI DISEGNI E COLORI DI QUESTI BISCOTTI SONO STATI REALIZZATI UTILIZZANDO UNA GLASSA PIÙ DENSA E UNA PIÙ LIQUIDA.
DUE DENSITÀ
PER REGOLARE LA DENSITÀ DELLA GLASSA BISOGNA, A SECONDA DEI CASI, AGGIUNGERE ZUCCHERO A VELO O SUCCO DI LIMONE. IN QUELLA COLORATA, LE QUANTITÀ DA AGGIUNGERE DIPENDONO ANCHE DAL TIPO DI COLORANTE SCELTO (IN GEL, IN POLVERE O LIQUIDO).
DISEGNI E COLORI
CON LA GLASSA PIÙ DENSA, DISEGNATE DEI MOTIVI A FIOCCO DI NEVE SU ALCUNI BISCOTTI E FATELI ASCIUGARE MOLTO BENE; DISEGNATE IL BORDO DI ALTRI BISCOTTI SEMPRE CON LA GLASSA DENSA, FATELA ASCIUGARE E RIEMPITE INVECE L'INTERNO CON LA GLASSA FLUIDA; FATELA ASCIUGARE PERFETTAMENTE; POI, UTILIZZANDO LA GLASSA PIÙ DENSA, COMPLETATE DECORANDO ALCUNI DI QUESTI BISCOTTI CON DEI FIOCCHI DI NEVE A RILIEVO. PERCHÈ LA GLASSA SI ASCIUGHI MOLTO BENE CI VORRANNO 3 ORE.
UNA CORONA PERFETTA
STENDETE UN PÒ DI GLASSA PIÙ DENSA SULL'ANELLO DI FROLLA E DISPONETEVI INTORNO UNO STRATO DI BISCOTTI, ALTERNANDO DIMENSIONI, COLORI, FORME E DISEGNI. FATE ASCIUGARE E POI SISTEMATE I BISCOTTI RIMASTI, CREANDO UN INSIEME ARMONIOSO. FATE ASCIUGARE MOLTO BENE LA "COLLA" PRIMA DI SPOSTARE LA CORONA. POTETE APPENDERLA CON UN PICCOLO NODO A UN CHIODINO O FISSARLA CON UN NASTRO ALLA FINE DELLA PORTA.

Le regole della glassa

PER UNA CORRETTA RIUSCITA E UN FACILE UTILIZZO NELLA SAC À POCHE NE SERVE UNA QUANTITÀ MINIMA: BISOGNA MESCOLARE ALMENO 1 ALBUME (CIRCA 35 G) CON 5 VOLTE IL SUO PESO IN ZUCCHERO A VELO (175 G) E 1 CUCCHIAIO CIRCA DI SUCCO DI LIMONE. TENETE CONTO CHE IL PESO DI UN ALBUME PUÒ VARIARE A SECONDA DELLE DIMENSIONI DELL'UOVO: NEL DUBBIO, PER SAPERE QUANTO ZUCCHERO A VELO AGGIUNGERE, POTETE PESARE L'ALBUME E MOLTIPLICATE IL SUO PESO PER 5.

SE NON LA USATE SUBITO...

LA GLASSA SI SECCA VELOCEMENTE: UNA VOLTA PREPARATA TRASFERITELA SUBITO NELLA SAC À POCHE O IN UN CONETTO DI CARTA DA FORNO E PROCEDETE CON IL DECORO DESIDERATO; PER CONSERVARLA COPRITELA CON UN FOGLIO DI PELLICOLA A CONTATTO, IN MODO CHE NON RIMANGA ESPOSTA ALL'ARIA. SE VI AVANZA, POTETE CHIUDERLA IN UN CONTENITORE ERMETICO E TENERLA IN FRIGORIFERO, AL MASSIMO PER 2 GIORNI.

IL CIELO STELLATO

FACILE
PER 30 BISCOTTI
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 10-12 MINUTI PER TEGLIA
+ IL RIPOSO

per i biscotti 300 g di farina – 200 g di burro – 100 g di zucchero semolato – 1 uovo – sale – la scorza grattugiata di una piccola arancia non trattata – zucchero a velo
per la glassa 1 albume (circa 35 g) – 175 g di zucchero a velo – 1 cucchiaio di succo di limone filtrato

1 Preparate i biscotti: versate la farina in una ciotola capiente e mescolatela con lo zucchero semolato, un pizzico di sale e la scorza di arancia grattugiata. Sgusciate al centro l'uovo e unite il burro freddo a pezzetti; impastate velocemente gli ingredienti con la punta delle dita. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro, formate una palla, appiattitela, avvolgetela nella pellicola e fatela raffreddare in frigo per almeno 2 ore.
2 Stendete l'impasto allo spessore di 3 mm e, con gli appositi stampini, ritagliate tante stelle e una stella cometa. Trasferiteli su diverse teglie ricoperte con carta da forno e conservateli in frigo fino a quando li infornate (cuoceteli a 180° per 10-12 minuti, fino a quando iniziano a colorarsi leggermente sui bordi). Togliete i biscotti dal forno e fateli raffreddare completamente.
3 Preparate la glassa: trasferite l'albume in una ciotola e unite lo zucchero a velo gradualmente, mescolando con una frusta. Incorporate il succo di limone e trasferite la glassa in una sac à poche con bocchetta liscia da 2 mm di diametro. Decorate la superficie dei biscotti e, quando la glassa è completamente asciutta, trasferiteli su un vassoio e spolverizzateli con zucchero a velo.

L'ABETE CON IL CERBIATTO

FACILE
PER 30 BISCOTTI
PREPARAZIONE 2 ORE
COTTURA 10-12 MINUTI PER TEGLIA
+ IL RIPOSO

per i biscotti 450 g di burro morbido – 400 g di zucchero semolato – 2 uova grandi – 2 cucchiaini di estratto di vaniglia – 480 g di farina – 120 g di cacao amaro – 1 cucchiaino di sale – farina di cocco
per la glassa 1 albume (circa 35 g) – 175 g di zucchero a velo – 1 cucchiaio di succo di limone filtrato

1 Amalgamate velocemente il burro a pezzetti e lo zucchero semolato. Incorporate prima le uova sgusciate e l'estratto di vaniglia, poi amalgamate la farina miscelata con il sale e il cacao. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela raffreddare in frigo per 3 ore. Dividete l'impasto a metà, e stendete ogni porzione allo spessore di 3 mm, sistemate gli impasti su due teglie e fateli raffreddare in frigo per almeno 1 ora.
2 Aiutandovi con un set di stampi da biscotto da 10 pezzi a forma di stella, di misura decrescente, ritagliate 3 biscotti per ogni misura, allineateli sulle teglie e fateli raffreddare in frigo per almeno 30-40 minuti. Rimpastate velocemente i ritagli di pasta e stendeteli nuovamente finché non avrete ottenuto 30 biscotti di misura diversa. Se volete, potete aggiungere anche un cerbiatto di frolla da ritagliare con una formina apposita (realizzato, come gli animaletti in questa pagina e di quelle precedenti con lo stesso impasto della ghirlanda a pagina 141). Infornate ogni teglia con i biscotti a 180° per 10-12 minuti. Sfornate e fate raffreddare completamente.
3 Per la glassa: mescolate l'albume in una ciotola con la frusta unendo gradualmente lo zucchero a velo e poi il succo di limone. Trasferite la glassa in una sac à poche e decorate le punte di ogni stella. Fate asciugare e assemblate i biscotti impilandoli in ordine decrescente e fissandoli con una puntina della glassa rimasta; spolverizzate con farina di cocco.





La Marca Trevigiana

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

Tranquilla, accogliente, la bella Treviso è al centro di un territorio tutto da scoprire

Raccolto entro le antiche mura intervallate da monumentali porte, il centro storico di Treviso è un gioiellino da passeggiare con curiosità e piacere. Percorso da limpide acque, offre nelle sue vie affascinanti incontri con un passato millenario fra palazzi e piazzette, case medievali, chiese ricche di opere d'arte, portici sotto i quali occhieggiano le attraenti vetrine di negozi e di gelaterie, pasticcerie, osterie, ristoranti trionfanti di tentazioni del gusto. Ed è proprio un viaggio fra i sapori quello a cui invitano queste pagine dedicate non solo al capoluogo ma alla sua terra, la Marca Trevigiana dove, fra paesaggi agresti, città murate e ville palladiane non mancano le occasioni per godere di eccellenti piatti basati sui genuini prodotti di questa fertile campagna, sposati a vini famosi nel mondo con in primo piano il Prosecco.

Itinerari tutti da vivere fra vari e splendidi paesaggi, opere d'arte, ville e città murate

Dal 1200 la terra trevisana viene chiamata "Marca gioiosa et amorosa" e tuttora sono evidenti i motivi che hanno portato a definirla così. Come uno straordinario caleidoscopio di piaceri, riserva al visitatore gradevoli sorprese dalla verde pianura ai boschi del Montello e dalle colline del Prosecco alle Prealpi Trevigiane.
Da non mancare la suggestiva Asolo, la Villa di Maser affrescata da Paolo Veronese, il Tempio del Canova a Possagno. Ma qui ogni città o paese vale una visita. A Mogliano la chiesa di S. Maria Assunta, a Quinto la chiesa di S. Cassiano, a Silea la chiesa di S. Michele. E poi Paese, Villorba, Ponzano e Castello di Godego ricche di fastose ville, Badoere con la sua stupenda Rotonda, Istrana sede del 51° Stormo dell'Aeronautica Militare, Camalò con il Palazzo Signori, Arcade, Pieve del Grappa ai piedi dell'omonimo monte, Pederobba con la mostra dei marroni e Castelfranco, patria del Giorgione, con le intatte mura e il magico teatro.







RISTORANTE LA GHIACCIAIA

Emozioni e sapori vi attendono in questa location ricca di atmosfere straordinariamente uniche. Immaginate di trovarvi fra distese di lavanda e filari di Glera, l'uva dalla quale nasce il Prosecco, e di lasciarvi guidare dalla musica verso la grotta, attraversare un contorto passaggio nella roccia viva e scoprire uno spazio incantato, stratificato a più livelli, con materiali, luci, forme e colori dall'incredibile fascino... Siete entrati nella sala lounge del Ristorante La Ghiacciaia, ricavato nelle segrete di Villa Pola Neville che furono adibite a bunker al tempo della Grande Guerra. Qui l'emozione si trasformerà nel piacere di una deliziosa esplorazione del gusto fra specialità preparate da una raffinata cucina a vista con selezionati ingredienti stagionali: crudità di carni e pesce, sfiziosi secondi e sorprendenti dessert, sempre in equilibrio fra tradizione, innovazione e creatività.



Pederobba (TV)
Via Montello, 27/D - Tel. +39 0423 64085- www.ristorantelaghiacciaia.com -



FANTIN ASPARAGI



Nelle terre bagnate dal fiume Sile, nella zona del pregiato Asparago di Badoere IGP, Fantin coltiva da 30 anni non solo asparagi bianchi e verdi ma anche viola, verde chiaro e selvatici. Venduti in Italia e nel mondo, sono disponibili anche online o direttamente al Farmer Market.

Istrana (TV)
Via Badoere, 20 - Tel. +39 340 6928998 - www.fantinasparagi.com -





MR BUBBLY

Perchè "Mr Bubbly"? Perchè è rotondo come il sapore di un vino, aereo di bollicine leggere e curiose che ricercano le eccellenze ovunque, nel territorio locale come nel mondo. Eclettico e curioso, il titolare ha creato con il suo staff un format in sintonia con il benessere, dedicato a chi ama gratificarsi con prodotti di elevatissima qualità.
Prelibatezze "di nicchia" protagoniste di un viaggio sensoriale in itinere per offrire risposte sempre all'altezza dei palati più esigenti.
"Proponiamo solo materie prime sceltissime e salutari, perfette per preparare piatti della migliore tradizione sia italiana che internazionale".
Tra le propose biscotti classici anche salati e speziati, dolci con zucchero di canna o fruttosio, pasticceria delle colline asolane, biscotti inglesi o francesi...
E poi amaretti, panforte, baci di dama, torte e prodotti per celiaci, alta cioccolateria, tè, infusi e tisane.

Mogliano Veneto (TV) - *Via Giacomo Matteotti, 8 - Tel. +39 041 2686135 - www.mrbubbly.it -*

ENOTECA LUCI&OMBRE



Cicchetteria all'insegna dell'eccellenza, è un wine bar di spessore dove la cura per i dettagli fa la differenza. Riusciti abbinamenti enogastronomici e vendita vini anche online.

Quinto di Treviso (TV)
Via XI Febbraio, 34/B
Tel. +39 347 9025960
www.enotecalucieombre.it

PASTIFICIO BORGOVERDE



Bottega-laboratorio a conduzione familiare, propone gusti classici e contemporanei: dalla tradizionale pasta all'uovo ai ricercati ripieni legati al territorio e alle stagioni.

Silea (TV)
Via Don G. Minzoni - Tel. +39 392 2442622
www.pastificioborgoverde.com -

RISTORANTE PIZZERIA BARBABLU

Il successo del Barbablu lo si deve a più fattori: la storia del locale che vede oggi al timone la terza generazione di ristoratori, la passione che coinvolge l'intero staff, l'ambiente luminoso e, soprattutto, la cura per il buon cibo e le materie prime d'eccellenza.
Il locale è luminoso, con arredi di design curati nei dettagli pensati per offrire le atmosfere giuste dalla colazione alla cena.
La cucina è versatile e contemporanea, con piatti raffinati di cui alcuni ispirati ai sapori d'oriente. Ottime le pizze, dalla versione più classica a quella gourmet, e sfiziosi i panini con pasta pizza. A completare il tutto birre scelte e vini pregiati.

Istrana (TV) - Piazzale Roma, 70
Tel. +39 0422 731190
www.pizzeriabarbablu.com-







La bellezza e la bontà nascono in ogni luogo, frutto di tradizioni, passione e creatività

Il viaggio nella provincia di Treviso è ricco di attrazioni per chi ama gli oggetti raffinati e i sapori genuini. Qui l'artigianato esprime i più alti valori grazie a maestri del legno, del ferro e del vetro che, eredi dei saperi trasmessi dagli antichi mestieri, hanno aggiornato le loro creazioni senza tradire la tradizione. Lo stesso vale per la cultura contadina, dalla quale nascono formaggi come la Casatella DOP e l'Imbriago, i funghi, le patate, gli asparagi, il radicchio, i salumi e i tanti pregiati vini rossi e bianchi fra i quali anche il mitico Prosecco.
Diretta conseguenza di tale abbondanza di delizie è la cucina tipica, paradiso per gli intenditori con le sue ricette semplici e gustose. Fra le tante la sopressa con polenta e funghi, la frittata con gli sciopetti, la sopa coada, la pasta e fasioi, il radicchio variegato di Castelfranco, gli asparagi con le uova sode e le tante variazioni sul tema radicchio rosso di Treviso.

RAKY DOLCERIA



Fondata dai Giacometti oltre 50 anni fa, Dolceria Raky esprime passione, amore e cultura in ogni suo prodotto. Certificata bio e apprezzatissima da una larga clientela, produce tutto senza glutine e senza conservanti. Tra le specialità cioccolato, uova di Pasqua, torrone e mostarda.

Villorba (TV)
Via Fratelli Rosselli, 5/9 - Tel. +39 0422 608657 - www.rakydolceria.com

HOTEL C25





A conduzione familiare, offre dal 2009 spaziose camere con curati arredi, travi a vista e pavimenti in rovere, tutte dotate di moderni comfort e wi-fi gratuita. Attento all'ambiente e al risparmio energetico, serve la colazione in un'ampia e luminosa sala affacciata sul giardino.

Ponzano Veneto (TV)
Via G.B. Cicogna, 25 - Tel. +39 0422 252362 - www.hotelc25.it

MICROBIRRIFICIO CASA VECCIA - BOTTEGA



Il birrificio del Mastro Birraio Ivan Borsato si trasforma, d'inverno, in bottega di delicatezze con prodotti a marchio tra cui confetture, marinate, salse e panificati, vere delizie per i regali di Natale.
Tra le novità Gin, Vermut e Bitter "contaminati" dal mosto di birra scura.

Camalò (TV)
Via Povegliano, 45
Tel. +39 335 6931266
www.ivanborsato.it -



TRATTORIA VECIO BORGO



Cultori della tipica cucina veneta, i titolari del Vecio Borgo offrono i migliori piatti della tradizione di cui alcuni rivisitati con creatività dallo chef Maurizio. Aperti pranzo e cena, vi attendono tra piacevoli atmosfere per conquistarvi con le loro rinomate prelibatezze.

Porcellengo di Paese (TV)
Via Lodovico Panceri, 7 - Tel. +39 0422 480254 - www.trattoriavecioborgo.com -





AL CIARO DE LUNA... IL BUON GUSTO

Fabio e Luigi Toscan, proprietari della pizzeria Al Ciaro de Luna, vi attendono con il loro staff in una suggestiva location ricavata nella stalla ristrutturata di una villa del 1500. L'ambiente, piacevolissimo mix di candide pareti, travi a vista, colonne in legno e arredi in stile shabby chic, seduce e conquista anche grazie all'imponente libreria con vecchi tomi e oggetti di un tempo ormai dimenticato. Protagoniste le pizze, capaci di coinvolgere tutti i sensi con i loro gusti, colori e profumi inimitabili. Nascono da una filosofia che privilegia le farine scelte macinate a pietra, la lunga lievitazione, le verdure biologiche a filiera corta, i prodotti Dop, Doc e Igp, i presidi Slow Food e la stagionalità. Il menu propone le pizze classiche e quelle più estrose, sempre in perfetto equilibrio tra sapori insoliti. Ottime le birre e i dolci fatti in casa con il Tiramisù da ricetta tradizionale.



Arcade (TV)
Via Traversi, 27 - Tel. +39 0422 774087 - www.alciarodeluna.com -

---

WINE HOTEL SAN GIACOMO ACTIVITY & WELLNESS



"L'anima del vino, l'essenza del benessere". Qui, in questo hotel sulle colline del Prosecco, vivrete esperienze uniche grazie a La Vigna Spa Wellness e a La Vineria Wine Experience.

Paderno del Grappa (TV)
Piazza Martiri del Grappa, 13
Tel. +39 0423 930366
www.hotelsangiacomo.com -

BRAMA - FAME DI PIZZA

Famosa nel mondo ma spesso sminuita dalle logiche del fast food, qui la pizza ritrova il suo giusto valore grazie alla continua ricerca di qualità senza tradirne l'aspetto popolare.

Castello di Godego (TV) - *Via Trento, 2/E -*
Tel. +39 0423 1923931 - www.bramafamedipizza.it

RISTORANTE SBEGHEN

Con bella terrazza estiva, Sbeghen propone nella verde cornice del Montello saporiti piatti veneti e montelliani con in primo piano la selvaggina, i funghi e le erbette di stagione.

Volpago del Montello (TV) - *Via San Martino, 10*
Tel. +39 0423 23570- www.sbeghen.it -

GASTRONOMIA ALBERTINI



È rinomatissima per la frittura espressa e la buona cucina di pesce tipica trevigiana e veneta. Tra le specialità baccalà mantecato e alla vicentina, sarde in saor, condimenti per pasta e risotti, lasagne di pesce, filetti di pesce al forno, grigliate, paella e crudità di mare.

Treviso
Via Tomaso da Modena, 13 - Tel. +39 0422 56230- www.gastronomiaalbertini.it

OSTERIA PIRONETOMOSCA



Meritevole della Chiocciola con cui Slow Food premia le migliori osterie d'Italia, propone in un bel casolare con ampio portico cucina del territorio attenta al biologico.
Nel suo menu piatti tipici locali e di stagione rivisitati con sapiente maestria dallo chef Fabio Cattapan.

Castelfranco Veneto (TV)
Via Federico Priuli, 17/C
Tel. +39 0423 472751
www.osteriapironetomosca.it -


FILETTI DI
CERNIA
PRONTI IN 7 MINUTI
SCEGLI
L'AMBIENTE,
SCEGLI
MENOTRENTA
Direttamente dal mare
la qualità e il gusto del pesce,
sulla tua tavola
CONFEZIONE RICICLABILE NELLA CARTA
MENO 30 SURGELATI
Foto e ricetta di Sonia Peronaci

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

SCUOLA DI SOSTENIBILITÀ

Eco cereali

Dopo 5.000 ettari di legumi a produzione integrata in Puglia, Andriani, società specializzata in innovazione alimentare, promuove la sostenibilità oltre confine. Ha vinto il Premio Etica e Sostenibilità di TuttoFood con il marchio Felicia per il sostegno in Etiopia ai coltivatori di teff, cereale locale, potenziandone la resa (andrianispa.com).



EDUCAZIONE ALIMENTARE

Vegetali grand gourmet

La Nazionale Italiana Cuochi è impegnata nel progetto di Orogel e Sodexo "L'orto nel piatto" per mense, ristoranti e bar di scuole, aziende e ospedali. Serve a valorizzare l'alimentazione sana e sostenibile proponendo ricette semplici ma molto gustose a base di verdura Made in Italy e buone pratiche contro lo spreco alimentare (orogel.it).







green è bello

INNOVAZIONE IN CAMPO

Dai cortei ambientalisti al Cop26 coltivazioni e allevamenti sono osservati speciali perché responsabili di oltre un terzo di CO2 emessa. Rivoluzionare l'agricoltura per proteggere ambiente e salute è essenziale; in Italia sono stati stanziati fondi per innovazione, agrisolare, biogas e biometano e sono molti gli esempi di intraprendenza encomiabili. Come i vincitori della Bandiera Verde di Cia (Confederazione italiana agricoltori) appena assegnata, tra i tanti, ai creatori dell'impianto idroponico di Roma per *vertical farming* e all'azienda calabrese Magisa per il rilancio del riso tipico di Sibari. Premiati anche i produttori del Sangiovese marchigiano Montelparo, che con metodi naturali vinificano in bianco un'uva tipicamente da rosso e un agricoltore cinese che in Lombardia coltiva varietà esotiche con l'aiuto di lavoratori di diverse etnie per un'integrazione coltural-alimentare unica. Tutti esempi che dimostrano quanto l'Italia agricola sia attenta e pronta alla transizione ecologica (cia.it).

Food *for* **Soul**

CULTURA SOLIDALE

Buon cibo a tutti

Massimo Bottura e la moglie hanno fondato Food for Soul, associazione che promuove ecosistemi alimentari più giusti con corsi per cuochi "sostenibili" e collaborazione con organizzazioni locali per moltiplicare l'esperienza del Refettorio Ambrosiano nel mondo, offrendo ai bisognosi buoni pasti e sfruttando eccedenze alimentari altrimenti sprecate (foodforsoul.it).

RISTORAZIONE INCLUSIVA

Camerieri contenti

Ad Ancona il Centro Papa Giovanni XXIII da anni organizza un ottimo *catering* coinvolgendo e formando persone fragili. Ora ha aperto anche il ristorante Fricchiò (nome di un contorno tipico locale) assumendo tra i dipendenti di sala anche gli ex allievi e destinando il 30% del ricavato per finanziare nuove attività dedicate proprio a loro (fricchio.it).





Piano e parete rivestiti con Alcantara, decorazione natalizia Andrea Fontebasso by Tognana, vassoio PaolaC. Indirizzi a pagina 194

ARROSTI DI Pesce

IN CROSTA, BARDATI O GRATINATI, SPOSATI CON LA FRUTTA O CON GLI ORTAGGI D'INVERNO, SONO ELEGANTI AL PALATO E TEATRALI ALLA VISTA

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella Pavanello, foto di Felice Scoccimarro, styling di Veronica Leali





RICCIOLA AL GRAND MARNIER CON CLEMENTINE CARAMELLATE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
290 CAL/PORZIONE

2 filetti di ricciola senza pelle di 500 g l'uno – 12 clementine – 3 scalogni – 100 ml di vino bianco – 50 ml di Grand Marnier o di liquore all'arancia – 2 spicchi d'aglio – 2 cm di zenzero – 2 rametti di alloro – 1 pizzico di paprica – 60 g di burro – 2 cucchiai di zucchero di canna – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete i filetti di pesce in una pirofila e conditeli con la paprica, l'aglio a fettine, lo zenzero grattugiato, l'alloro, sale e pepe. Bagnateli con il succo di 3 clementine e fateli marinare in frigo per 4-5 ore girandoli di tanto in tanto.
2 Sgocciolate i filetti (tenete da parte la marinata), sovrapponeteli e legateli con qualche giro di spago. Appoggiateli su una placca da forno oliata, conditeli con un filo d'olio, unite gli scalogni sbucciati e affettati e qualche cucchiaio della marinata e infornateli a 200° per 15 minuti.
3 Intanto, sbucciate le clementine rimaste. Estraete la teglia dal forno e bagnate la ricciola con il liquore, il vino bianco e 50 ml di marinata. Disponete intorno l'alloro della marinata e le clementine, spolverizzatele con lo zucchero di canna e proseguite la cottura per 15 minuti bagnando di tanto in tanto il pesce con il fondo di cottura. Trasferite ricciola e clementine su un piatto da portata caldo. Versate il fondo di cottura in una padella, mettetela sul fuoco moderato, unite il burro freddo a pezzetti e montate la salsa mescolando con una frusta. Regolate di sale, pepate e versate la salsa sulla ricciola. Guarnite con l'alloro e servite subito.



Nella pagina accanto, alzatina e salino PaolaC, decorazione ad alberello Andrea Fontebasso by Tognana, posate Mepra. Indirizzi a pagina 194







RANA PESCATRICE AI CARCIOFI E SPECK

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

1 kg di rana pescatrice spellata e privata della lisca centrale – 160 g di speck a fette – 8 carciofi – 20 g di capperi dissalati – 1 limone – 4 rametti di timo – qualche foglia di menta – 1 ciuffo di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva e per friggere – 2 mestoli di brodo vegetale – sale – pepe

1 Pulite i carciofi, ricavatene i cuori, privateli del fieno interno, riduceteli a fettine e immergeteli via via in acqua acidulata con il succo del limone. In una padella, soffriggete l'aglio sbucciato e schiacciato con 3 cucchiai di extravergine, unite 1 terzo scarso di carciofi sgocciolati e saltateli a fuoco vivo con il timo per 2 minuti. Poi aggiungete i capperi, bagnate con 1 mestolo di brodo e proseguite la cottura per 5-6 minuti finché il fondo si sarà asciugato. Togliete l'aglio, profumate i carciofi con la menta e prezzemolo tritati, salate se necessario, pepate e spegnete il fuoco. Allineate le fette di speck su un foglio di carta da forno accavallandole leggermente in modo da formare un rettangolo. Appoggiate al centro la coda di rospo, apritela a libro, conditela con olio, sale e pepe e farcitela coi carciofi trifolati.
2 Richiudete il pesce premendo con le mani e ripiegatevi sopra le fette di speck in modo da fasciarla.
3 Legate l'arrosto con qualche giro di spago e trasferitelo su una teglia con la sua carta. Conditelo con un filo d'olio, bagnatelo con il brodo rimasto e infornate a 200° per 10 minuti circa; poi abbassate la temperatura a 180° e proseguite la cottura per 15 minuti. Intanto, scaldate abbondante olio per friggere in una pentola a fondo spesso e tuffatevi i carciofi rimasti sgocciolati: quando saranno dorati, sgocciolateli su carta da cucina con un mestolo forato e salateli. Sfornate la coda di rospo, eliminate lo spago, trasferitela su un piatto da portata con il suo fondo di cottura e servitela con intorno i carciofi fritti.





Nella pagina accanto, portapane in lino e poggiacucchiaio Society Limonta, posate di servizio Mepra. Indirizzi a pagina 194







Nella pagina accanto, tovaglia in lino Society Limonta, posate Mepra, piatto da portata Tognana. Indirizzi a pagina 194

PESCE SPADA AI LAMPONI IN FASCIA DI PORRI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

800 g di pesce spada spellato (fatelo preparare dal pescivendolo in modo che sia lungo 20 cm e largo 10 cm circa) – 3 porri – 3 vaschette di lamponi – 100 ml di vino bianco – senape al miele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mondate i porri, eliminate le foglie più dure e sfogliateli. Tritate i cuori e scottate le foglie esterne in acqua bollente salata per un paio di minuti; scolatele e raffreddatele in acqua ghiacciata. Scaldate 3 cucchiai di olio in una padella antiaderente e rosolatevi i cuori tritati per 5 minuti a fuoco moderato. Salateli leggermente e toglieteli dal fuoco. Con un lungo coltello, tagliate lo spada a spirale nel senso della lunghezza per aprirlo e ottenere una sorta di grossa fetta. Salatela, pepatela e spalmatela con un leggero strato di senape al miele.
2 Farcite il pesce con i porri e con mezza vaschetta circa di lamponi allineati e arrotolatelo strettamente.
3 Foderate una teglia con carta da forno e allineatevi le foglie di porro sbollentate sovrapponendole leggermente (tenete da parte quelle che avanzano). Appoggiate al centro il rotolo di spada, spalmatelo esternamente con un velo di senape e avvolgetelo nelle foglie di porro stringendole bene. Condite l'arrosto con un olio, sale e pepe. Mescolate 2 cucchiai di senape con qualche cucchiaio di vino bianco e versateli nella teglia. Tagliate a julienne le foglie di porro tenute da parte e mettete anch'esse nella teglia. Infornate a 190° per 30 minuti: 5 minuti prima del termine, aggiungete i lamponi rimasti. Servite l'arrosto con il suo fondo di cottura, i porri e i lamponi.







POLPETTONE DI BACCALÀ IN CROSTA CON FARCIA DI CIPOLLE IN SAOR

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

800 g di baccalà già ammollato e senza pelle – 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 30 g di alici sott'olio – 1 uovo e 2 tuorli – 4 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – 3 cipolle rosse – 40 g di uvetta – 30 g di pinoli – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – 2 foglie di alloro – 4 cucchiai di zucchero – 6 cucchiai circa di pangrattato – 140 ml di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale, anche grosso – pepe



1 Tritate le alici. Sciacquate il baccalà, asciugatelo, eliminate eventuali lische con una pinzetta e frullatelo. Mescolatelo con l'uovo e 1 tuorlo, le alici, il grana, il prezzemolo e pangrattato sufficiente a ottenere un impasto morbido e asciutto; salate, pepate e mettete in frigo. Affettate 2 cipolle e fatele stufare con 4 cucchiai di olio a fuoco basso per 4 minuti; salate. Poi unite l'alloro, l'uvetta e i pinoli, metà dello zucchero, 120 ml di acqua e 40 ml di aceto e proseguite la cottura per 15 minuti. Stendete un foglio di carta da forno sul piano di lavoro, disponetevi l'impasto e sagomatelo in un rettangolo di 1 cm di spessore. Farcitelo al centro con le cipolle e, con l'aiuto della carta, richiudetelo formando un polpettone ovale.
2 Diluite il tuorlo rimasto con 2 cucchiai di acqua. Stendete un rotolo di pasta con la sua carta. Trasferitevi il polpettone e ripiegatevi sopra la pasta. Spennellate i bordi della sfoglia con la miscela di tuorlo e "incollatevi" sopra metà del rotolo di sfoglia rimasto. Spennellate le estremità e sigillatele.
3 Ricavate dalla sfoglia restante tante striscioline e qualche piccolo rombo. Allineate le prime sul rotolo e completate con i rombi alternati a scacchiera. Traferite il rotolo con la carta su una teglia, spennellatelo con la miscela di tuorlo e infornatelo a 200° per 30 minuti: dopo 20 minuti, copritelo con un foglio di carta da forno. Intanto, lessate la cipolla rimasta tagliata in quarti per 10 minuti in 400 ml di acqua con l'aceto e lo zucchero restanti e 1 cucchiaino di sale grosso. Fate riposare il polpettone 10 minuti fuori dal forno e servitelo con intorno la cipolla lessata ben sgocciolata.



Nella pagina accanto, tovaglia e tovagliolo Society Limonta, piatto da portata Tognana, posate Mepra, bicchieri PaolaC. Indirizzi a pagina 194





LA COMODITÀ DEL SURGELATO E LA QUALITÀ DEL PANETTIERE

Dal 1963 sforniamo con passione ed esperienza artigiana pani, pizze e focacce, selezionando i migliori ingredienti, rispettando i tempi di lievitazione e le tecniche di lavorazione dei vecchi fornai.
È così che nascono la **Focaccia alla Pugliese**, preparata con semola rimacinata di grano duro proveniente da un antico molino Pugliese, pomodorini italiani, olive e capperi selezionati e i **Bocconcini**, delle piccole prelibatezze in cui assaporare la genuinità della farina integrale di grano tenero e olio extra vergine di oliva.



Scopri di più su: **WWW.BASSINI1963.COM**



PERCHÉ “CONDIMENTERIA”?

Perchè produrre condimenti è la nostra passione, specie se tipici e modenesi: Saba, Mostarda Fina di Carpi, Salamoia Modenese (Aiòun), Savòr, creme e tutto ciò che impreziosisce la tua tavola. L’accuratezza nello studio delle ricette e nel reperimento delle materie prime locali ci permette di offrirvi prodotti di qualità; li abbiamo pensati per voi che volete assaporare tutto il gusto delle antiche ricette della tradizione modenese.

Condimenteria
L’officina del condimento



Scopri di più su: **WWW.CONDIMENTERIA.COM**

Aneri: bollicine fuoriclasse

DOPO UNA LUNGA ESPERIENZA NEL SETTORE HA DECISO DI FARSI IL VINO A MODO SUO. E CON IL PROSECCO GIANCARLO ANERI HA CONQUISTATO PERSONAGGI, E PALATI, FAMOSI IN TUTTO IL MONDO

a cura di S. Bombelli, testo di E. Saravalle, ricetta di A. Avallone, foto del piatto di M. Lodi, bere giusto di S. Sangiorgi



Cosa abbiano in comune Putin e Xi Jinping, Napolitano e Trump, Obama e i partecipanti dell'ultimo G20 è presto detto: hanno brindato tutti con i vini griffati Aneri. Prosecco raffinati e dall'elegante bouquet floreale ma pure Amarone blasonati sono finiti sulle tavole dei Grandi della Terra o sulle *wine list* di ristoranti stellati come quelli del prestigioso Gruppo San Carlo Restaurant di Londra. E allora conosciamolo l'artefice di questo successo planetario: lui è Giancarlo Aneri, che ha sviluppato il suo *amour fou* per il vino facendo prima il manager nel settore enologico e poi, 27 anni fa, creando una sua realtà. Il suo primo vino è stato un Prosecco, "un vino versatile – dice Aneri – che piace a tutti e che è, in campo enologico, uno dei principali testimonial della creatività italiana. Controlliamo, dalla nostra casa madre di Legnago (Vr), la produzione di tre aziende agricole che producono uve per Prosecco nelle zone più vocate. E siamo orgogliosi che le nostre bollicine abbiano accompagnato il brindisi per l'insediamento dei Presidenti della Repubblica Ciampi e Napolitano e del Presidente degli Stati Uniti Obama". Per far capire che il vino è un affare di famiglia, i Prosecco Aneri portano il nome dei nipoti di Giancarlo: Lucrezia, Giorgia e Ludovica sono dei Valdobbiadene Superiore Docg, vini con equilibrio di corpo e aroma, spuma persistente, profumo di acacia e fiori campestri.

A Leone, invece, è dedicato l'ultimo nato, un Asolo Prosecco Superiore Doc lavorato in biologico. "Perché – dice Aneri – produrre un vino bio significa lavorare per il futuro e prestare attenzione alla salute del consumatore e alla salvaguardia dell'ambiente. Una scommessa che vogliamo e dobbiamo vincere". L'altro fiore all'occhiello nell'albo d'oro di casa è l'Amarone Stella (è il nome della figlia di Giancarlo!), raro e prezioso (solo 6000 bottiglie all'anno), che è stato regalato ai capi di Stato all'ultimo G20 di Roma. Vino importante, questo Amarone: ottenuto da uve Corvina, Corvinone e Rondinella appassite nei fruttai, ha una straordinaria concentrazione che si traduce in struttura e tannini importanti, ingentiliti da un lungo affinamento in botte con ottime capacità di conservazione e notevoli potenzialità di evoluzione nel tempo.







A sinistra, i vigneti dell'azienda agricola Eden a Conegliano, dove nascono le uve per il Valdobbiadene Docg N.1 Lucrezia di Aneri. Sopra, Giancarlo Aneri, presidente di Aneri, nella barricaia dove affina l'Amarone Stella. Sotto, una foto di famiglia durante la vendemmia: seduto nella carriola, il piccolo Leone cui è dedicato il Prosecco biologico e alle sue spalle, da sinistra, le altre nipoti di Giancarlo: Ludovica, Lucrezia e Giorgia. I loro nomi ritornano sulle etichette di altri tre Valdobbiadene Prosecco Docg Aneri.

SPAGHETTI RISOTTATI CON CIME DI RAPA E GAMBERI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

320 g di spaghetti – 400 g di cime di rapa già pulite – 2 spicchi d'aglio – 1 peperoncino – 20 code di gambero medio-piccole – peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Lavate le cime di rapa, separate le foglie dalle cimette e sbollentate le prime in abbondante acqua bollente salata (la stessa in cui cuocerete gli spaghetti). Scolatele, frullatele a crema e, sempre frullando, aggiungete a filo 2 cucchiai d'olio per renderla vellutata. Regolate di sale.
2 Sbollentate le cimette per 30 secondi, scolatele e ripassatele in padella con 1 spicchio d'aglio vestito e schiacciato, il peperoncino e 2 cucchiai d'olio. Sgusciate i gamberi, salateli e uniteli alle cimette. Cuoceteli insieme per 1 minuto, scartate l'aglio, spegnete il fuoco e coprite.
3 Lessate gli spaghetti nell'acqua delle verdure e scolateli a metà cottura. Scaldate un wok con 2 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio rimanente vestito. Aggiungete gli spaghetti e cuoceteli versando un mestolo della loro acqua di cottura per volta. Dopo 3 minuti unite la crema di foglie preparata e continuate a risottare la pasta fino a giusta cottura. Dividete gli spaghetti nei piatti e distribuite sopra le cimette con i gamberi e un pizzico di peperoncino.



BERE GIUSTO

OTTENUTO COL METODO CHARMAT, IDEALE PER CUSTODIRE I PROFUMI DELLA VARIETÀ GLERA, IL PROSECCO LEONE DI ANERI SI DISTINGUE PER LA GRADUALITÀ DEI PROFUMI E PER LA VIVA TENSIONE DEL GUSTO. IL LIMITATO RESIDUO ZUCCHERINO LO RENDE IN PRATICA UNO SPUMANTE SECCO. EPPURE, È PROPRIO NELLA MORBIDA PROGRESSIONE DEL SAPORE LA CHIAVE DEL SUCCESSO CON LA RICETTA SCELTA: CARATTERIZZATA DA UNA SPEZIATA CREMOSITÀ, RESA APPENA PIÙ TENACE DAI GAMBERI, LA SALSA DI CIME DI RAPA È ACCOMPAGNATA DAL VINO SENZA COLPO FERIRE, LASCIANDO AGLI SPAGHETTI IL DELICATO COMPITO DI RILANCIARE IL DESIDERIO.

Tre grandi protagonisti

Aneri N.1 Lucrezia
Un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg raffinato, dal bouquet floreale con note di acacia e fiori campestri. Ottimo aperitivo o vino a tutto pasto abbinato a piatti delicati o di pesce.
Aneri Amarone Stella
Dalle uve classiche della Valpolicella vinificate naturalmente, un Amarone Docg prezioso e tenace affinato per oltre quattro anni in barrique di rovere piccola e media capacità.
Aneri biologico N. 7 Leone
Un Asolo Prosecco Superiore Docg elegante, leggero e certificato bio. Morbido, gradevole con note agrumate di cedro e limone, si serve a 6-8°.





OLIO *delle Marche*

OGNI VALLE CHE CORRE VERSO IL MARE ADRIATICO HA UNA SUA CULTIVAR DA CUI NASCONO EXTRAVERGINI DORATI CON RIFLESSI SMERALDO, FRUTTATI E LEGGERI, ARMONICI AL PALATO E STRAORDINARI USATI A CRUDO

a cura di Monica Pilotto, testo di Carlo Cambi, ricette di Michele Biagiola del ristorante Signore Te Ne Ringrazi di Montecosaro (Mc), foto di Francesca Moscheni





Nella pagina accanto, uliveti e campi arati sulle colline di Cartoceto. Sopra, da sinistra: la bacchiatura delle olive nell'uliveto Gabrielloni; uno scorcio del Palazzo Municipale di Cartoceto; le olive giunte a maturazione.

Addì 8 febbraio 1826 Giacomo Leopardi scrive da Bologna al padre Conte Monaldo: "Il dono che Ella mi manda mi servirà per farmi onore con questi miei amici, presso i quali trovo che l'olio e i fichi della Marca sono già famosi, come anche i nostri formaggi". Quella "siepe che da tanto orizzonte il guardo esclude" è anche la distesa d'ulivi che ancora oggi digrada da Recanati, abbraccia la sacralità di Loreto dove s'erge la "Santa Casa" – il secondo luogo di pellegrinaggio per importanza in Italia – e si tuffa in quel mare Adriatico dove "il naufragar m' è dolce".

L'ulivo nelle Marche è il costituente di quel paesaggio che Guido Piovene designa a sintesi di tutti i paesaggi del mondo e, anche se molti sono persuasi che a portarlo tra il Monte Catria e il Monte Vettore siano stati i romani, ben c'è da dubitarne ché Ancona, colonia siracusana, risale al IV secolo a.C. e sicuramente gli Etruschi erano penetrati, alleati o addirittura parenti dei Piceni, ben prima oltre l'Appenino. L'ulivo nelle Marche si manifesta in tutta la sua valenza agricola, in tutta la sua mitologia. Si vuole – è leggenda nota – che Athena lo donasse agli uomini come patto di pace perché è insieme medicamento, luce e nutrimento.

Forse queste colline sono il territorio dove la pianta sacra ai mediterranei e adottata da ebrei e cristiani a simbolo del divino ha la sua compiutezza. Non c'è abbazia – e nelle Marche ce ne sono tante e tutte di struggente bellezza: da Fonte Avellana a Chiaravalle di Fiastra per dirne due famosissime – dove i monaci non abbiano segnato il territorio con l'ulivo e non abbiano insegnato ai contadini a sfruttarlo e rispettarlo. L'ulivo è qui l'albero più diffuso: lo coltivano oltre 27 mila aziende, copre 7 mila ettari nella fascia che va dalla collina al mare.

Cartoceto, Dop unica e preziosa

Le Marche hanno valli che corrono perpendicolari alla costa e ognuna ha una sua cultivar, così le differenze di territorio diventano diversità e opportunità gastronomiche. Ascoli, dove si fa anche gran coltivazione di olive da mensa e dove l'oliva all'ascolana – un tesoro di spezie, cacio e carni nobili racchiuso in uno scrigno di drupa a farsi perla del gusto – assurge a benvenuto del viandante e simbolo identitario, e Macerata dove anche i dolci si fanno con l'extravergine e la bruschetta è sinonimo d'accoglienza, sono le province con la maggiore densità di coltivazione anche se spetta a Pesaro-Urbino il primato delle denominazioni. Lì c'è Cartoceto, la sola Dop marchigiana di extravergine.

Se ne sta accoccolato su di un colle che traguarda Fano ed è un borgo d'incanto. La Dop Cartoceto, che ha confine assai limitato, testimonia di come l'extravergine marchigiano s'avvantaggi della coltivazione dell'ulivo in media altura con le escursioni termiche che incrementano il formarsi dei profumi. Da Vallefoglia a Lucrezia, scendendo a Bellocchi fino a Fano, la augustea Fanum Fortunae, è un panneggio di colli e di ulivi. Cultivar centro-italiche come il Leccino e il Frantoio s'uniscono in blend con la Raggia per dare un oro dorato con riflessi smeraldo, sentori spiccati di mela verde, di armellina, di sfalcio con lievissimo influsso di carciofo. *segue* >

È un fruttato tra il leggero e il medio, straordinario a crudo, che si esalta quando incontra il calore delle zuppe come quella di fagioli o come il brodetto alla fanese che è una sorta di elogio al pescato. Come tutti gli extravergine marchigiani, e questa è una caratteristica di pregio assoluto, ha un'acidità inesistente che lo rende netto e massimamente armonico al palato.

La nuova Igp: bassa acidità e alta qualità

Ma se Cartoceto esalta i suoi uliveti con la Dop ottenuta nel 2004, è tutta la regione che ha scommesso di nuovo sull'olio arrivando tre anni fa a scrivere finalmente il disciplinare del Marche Igp. Si producono una media di 38 mila quintali di extravergine, che può dirsi raro per tre ragioni: la prima è che si estrae da dieci cultivar anche se nella regione se ne contano ben 34, tant'è che dalle Marche è diffusa la produzione di oli monovarietali (cioè fatti con una sola cultivar); la seconda è che questa è la regione d'Italia più a settentrione dove la coltura dell'ulivo è endemica e ciò spiega la bassissima acidità, perché le olive subiscono forti escursioni termiche e nascono su terreni molto diversi; la terza è che ogni borgo ha il suo frantoio – 175 quelli in attività - e la cura degli ulivi è una liturgia rurale.

A testimoniarne la rarità e l'eccezionale qualità soccorre ancora una volta la storia: a Ferrara alla dogana l'olio delle Marche valeva il doppio degli altri, a Venezia addirittura si teneva un registro a parte.

I primati delle Marche in fatto di extravergine sono tanti e diversi: qui c'è la più importante industria di produzione di macchine per l'olivicoltura del mondo; qui la ricerca scientifica di due università – la Politecnica di Ancona per quel che riguarda coltura e produzione e l'ateneo di Camerino per lo studio nutrizionale-farmacologico – ha fatto da acceleratore di qualità; qui è nato il turismo dell'olio perché ogni itinerario che s'inerpica sulle colline incontra l'extravergine come viatico.

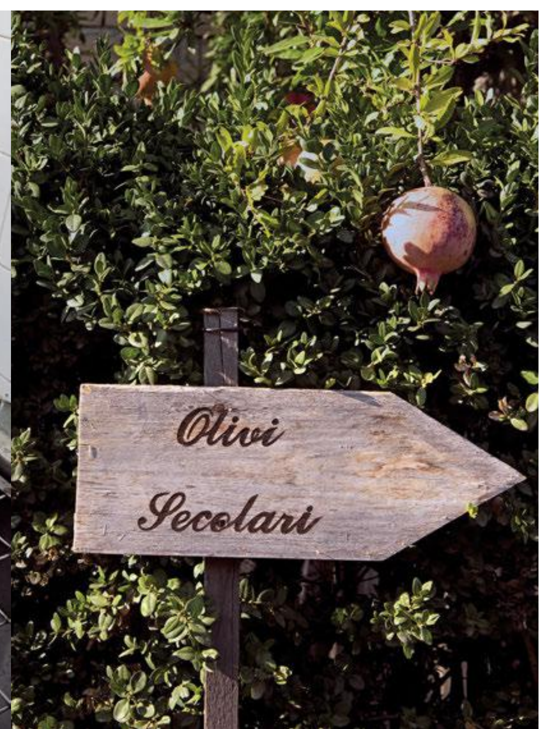
E poi c'è un'altra particolarità: l'olio nelle Marche è prima di tutto donna. La ragione? Qui la "vergara" (era la moglie del capo mezzadro, colei che amministrava, la depositaria della scienza agricola empirica e della gastronomia) tendeva a conoscere per tesaurizzare. E così oggi i frantoi sono in gran parte condotti da donne visto che l'extravergine è ancora considerato un valore della campagna.

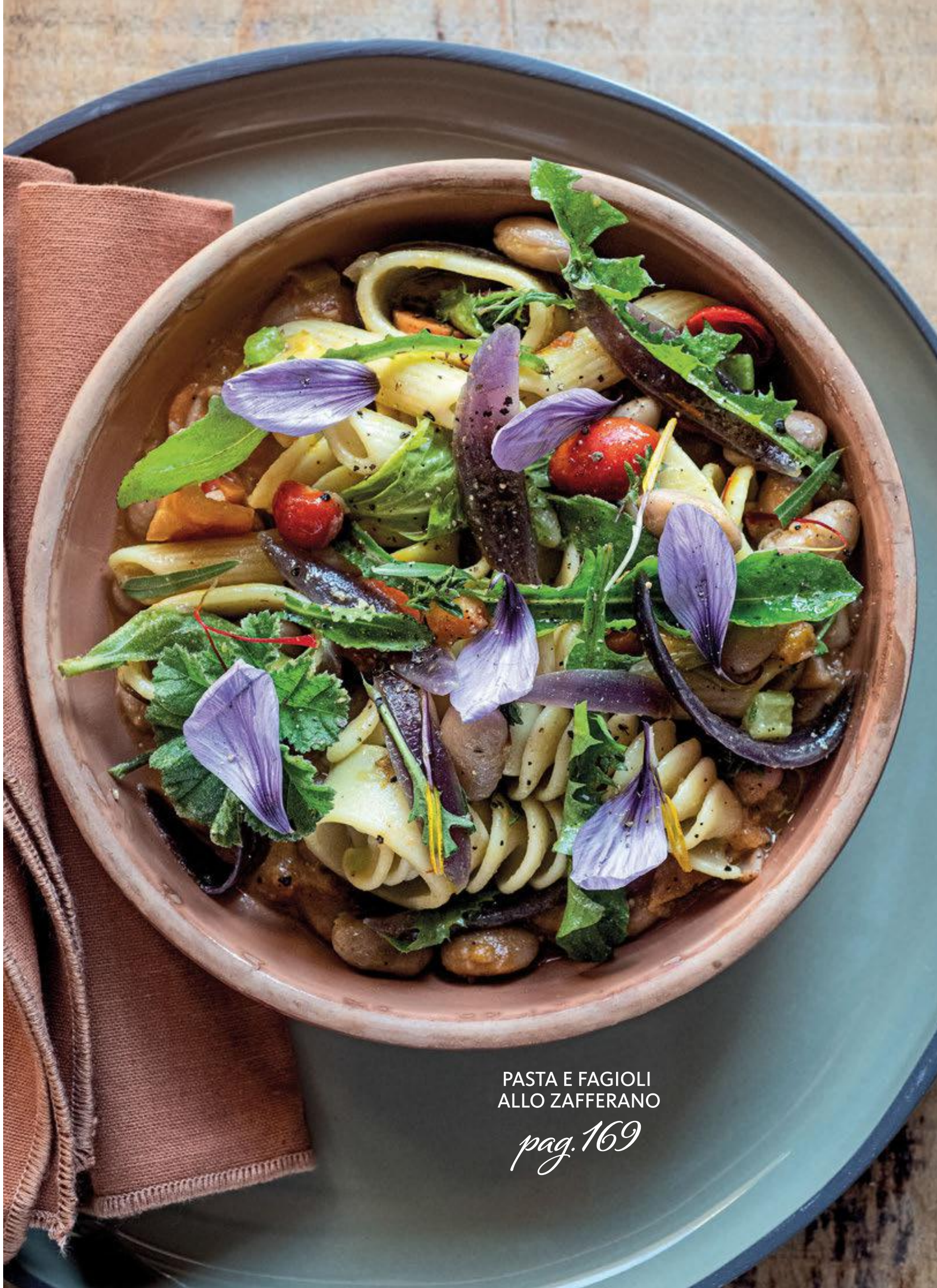
A ognuno la sua cultivar

Ci sono borghi come Mogliano e Falerone che hanno una loro cultivar (il Piantone), territori come la Valle del Tronto che si riconoscono nell'oliva tenera e dura Ascolana, città che si connotano come Fermo con un'oliva, la Sargano, areali come quelli che da Macerata vanno a Camerino che vivono di Mignola, di Raggia, valli come la stupenda Esina che è il giacimento della Rosciola. Tutte queste cultivar sono la scansione sensoriale del disciplinare dell'Igp. C'è anche un'altra particolarità: qui convivono due tecniche di estrazione. *segue* >









PASTA E FAGIOLI
ALLO ZAFFERANO

pag.169









Qui sopra: Elisabetta, Sonia e Gabriella Gabrielloni che gestiscono il frantoio di famiglia a Recanati; più in alto, un cesto di olive appena raccolte. A sinistra: lavaggio delle olive e raccolta nell'uliveto Gabrielloni. Nella pagina accanto: la statua di Giacomo Leopardi nella piazza centrale di Recanati, alle spalle il palazzo municipale; lavaggio delle olive e indicazione per le piante secolari dell'uliveto Gabrielloni.



ZUPPA CRUDA
DI FINOCCHI E ARANCE





C'è ancora chi lavora con i fiscoli (speciali canestri dove si raccoglie la pasta di olive ottenuta dalla macinatura che vengono poi impilati e pressati), sostenendo che così si ha più rotondità dell'olio e chi si affida a frantoi che sembrano astronavi dove l'estrazione avviene per gramolatura meccanica e centrifuga per evitare processi ossidativi e avere olio più fragrante. Un viaggio nell'extravergine di queste terre è per chi ama la cucina un master dei sensi: è qui che si impara che il piccante di una Rosciola, il dolce di un'Ascolana, il fruttato di un'Orbetana arricchiscono il piatto, lo completano, lo informano di sé. L'olio delle Marche non è mai un condimento, è sempre un ingrediente.

Con il sorriso di ragazze tornate alla terra perché affascinate dall'olio, la competenza di tre sorelle del Frantoio Gabrielloni che perpetuano una tradizione familiare antichissima, l'esperienza di chi va brucando – tra fine settembre e metà novembre – le drupe ancora a mano o con "pettini" che rispettano le piante, si scopre che l'extravergine è la linfa della salute: per i polifenoli antiossidanti, per le vitamine, per i grassi buoni che contiene. Ed è il frutto di una terra sapiente: le Marche.

PASTA E FAGIOLI ALLO ZAFFERANO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 1 ORA
855 CAL/PORZIONE

400 g di fagioli borlotti secchi – 320 g di pasta di semola corta di diverso formato – 10 g di zafferano (meglio se in stimmi) – 200 g di erbe miste (sedano, rucola, malva, tarassaco, caccialepri) – 10 pomodori ciliegini – 4 foglie di alloro – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla – 100 ml di olio extravergine d'oliva fruttato intenso – sale – pepe

1 Mettete a bagno i borlotti per 12 ore in 2 litri d'acqua. Mondate carota, cipolla e sedano, lessate i fagioli in acqua leggermente salata con gli ortaggi e l'alloro per 1 ora. Intanto lavate e asciugate le erbe miste, tagliate in quattro parti i pomodorini e conditeli con un po' di extravergine, sale e pepe e, se vi piace, timo fresco.
2 A dieci minuti dal temine della cottura dei fagioli, cuocete la pasta in abbondante acqua salata. Scolatela e irroratela con un filo d'olio per evitare che si attacchi. Sgocciolate anche i fagioli ed eliminate le foglie di alloro e le altre verdure di cottura.
3 Condite i fagioli con lo zafferano fatto rinvenire in un po' di acqua calda, sale, pepe e olio extravergine; distribuite nei piatti i fagioli, la pasta, le erbe miste, i pomodorini e condite con abbondante olio extravergine. Pepate e decorate, se vi piace, con petali di zafferano.

ZUPPA CRUDA DI FINOCCHI E ARANCE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA NESSUNA
626 CAL/PORZIONE

3 finocchi (meglio i cosiddetti "maschi") – 3 arance succose – 200 g di olive nere al forno – 200 g di insalata riccia – 100 g di soncino – 100 g di rucola selvatica – 10 bacche di corbezzolo e 10 giuggiole (facoltative) – 200 ml di olio extravergine d'oliva fruttato medio – sale – pepe

1 Private un finocchio delle parti dure e un'arancia della buccia e dei semi, poi centrifugateli. In alternativa potete passarli al mixer a immersione e poi filtrare il succo al colino usando una garza a maglia fitta.
2 Lavate e asciugate le insalate; mondate i finocchi rimasti, eliminate le parti dure e riduceteli a lamelle con l'aiuto della mandolina; pelate al vivo le arance rimanenti. Emulsionate il centrifugato di arancia e finocchio con metà dell'olio, sbattendo i liquidi con una frusta in una ciotola.
3 Mettete nei piatti un po' di emulsione, quindi aggiungete le insalate, le olive nere, i corbezzoli a spicchi e le giuggiole affettate sottilmente e condite con il rimanente extravergine. Regolate di sale e pepate.

PANZANELLA AI SEDANI

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

1 mazzo di sedano – 1 carota – 1 cipolla – 2 pomodorini – 1 patata piccola – 4-5 cipollotti bianchi freschi – 400 g di pane raffermo – foglie di levistico (sedano d'acqua, facoltativo) – 150 ml di olio extravergine d'oliva fruttato intenso – 4 cucchiai di aceto di vino bianco o di mele – sale – pepe

1 Private il sedano delle foglie più verdi e usatele per preparare il sale di sedano: sciacquatele, asciugatele e sistematele su una placca coperta con carta da forno, quindi trasferitele in forno già caldo a 50° per 10 minuti. Una volta essiccate, frullatele al mixer per ottenere il sale di sedano.
2 Mondate e lavate la carota, la cipolla, la patata e i pomodorini. Preparate un brodo vegetale ristretto mettendo a bollire in acqua leggermente salata gli ortaggi preparati. Intanto ricavate le coste più tenere del sedano, privatele dei filamenti, lavatele e tagliatele a pezzettoni. Tagliate il pane raffermo a cubetti, private i cipollotti di guaine esterne, radichette e parte verde e tritateli grossolanamente.
3 Bagnate appena il pane con il brodo, aggiungete i pezzetti di sedano con le foglie più chiare e tenere, i cipollotti preparati e, se lo trovate, il levistico. Irrorate il tutto con abbondante olio extravergine, aggiungete l'aceto e insaporite con il sale di sedano preparato, sale e pepe.

GLI INDIRIZZI

FRANTOIO GABRIELLONI
FRAZIONE MONTEFIORE
RECANATI (MC)
TEL. 0733 852498

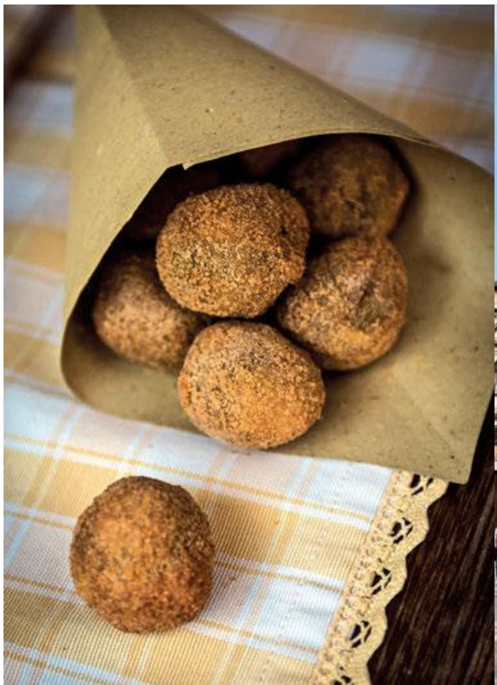
FRANTOIO VALERI
C.DA S.MARIA IN SELVA 75/A
TREIA (MC)
TEL. 0733 561369

RISTORANTE SIGNORE TE NE RINGRAZI
MONTECOSARO (MC)
TEL. 0733 222273

CONSORZIO OLIO DOP CARTOCETO
P.ZZA GARIBALDI 1
CARTOCETO (PU)
TEL. 0721 898437

CONSORZIO OLIO EXTRAVERGINE DELLE MARCHE IGP
VIA S. TOTTI 4
ANCONA
TEL. 335 462370

Qui sotto, da sinistra: olive all'ascolana; chiesa di San Francesco in piazza del Popolo ad Ascoli Piceno; panzanella ai sedani. Nella pagina accanto, dall'alto: le colline intorno a Macerata e le gemelle Federica e Francesca Valeri del Frantoio Valeri a Treia (Mc).







PANZANELLA AI SEDANI



Le SPECIALITÀ ITALIANE®
Le SPECIALITÀ ITALIANE®
CARAMELLE RIPIENE CON SUCCO DI "ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP"
SENZA COLORANTI
SOLO AROMI NATURALI
SENZA GLUTINE
SCELTA SOSTENIBILE 100% ZUCCHERO ITALIANO
Le SPECIALITÀ ITALIANE®
CARAMELLE RIPIENE CON SUCCO DI "LIMONE DI SIRACUSA IGP"
SENZA COLORANTI
SOLO AROMI NATURALI
SENZA GLUTINE
SCELTA SOSTENIBILE 100% ZUCCHERO ITALIANO

Novità d'antan in cucina

RITORNI D'ECCELLENZA PER LE BUONE MANIERE, I VINI RARI, GRANDI CHEF E SCRITTORI, LIQUORI ANTICHI, DOLCI DI TRADIZIONE

di Francesca Tagliabue

SALSE FRESCHE E MODERNE

Otto ricette di base - piccanti, cremose, pungenti, a pezzetti, dolci e così via - con tante varianti personalizzabili. Fantasia di condimenti dalle cucine del mondo.
Il segreto è nella salsa, di Vanessa Seder, Guido Tommasi, 25 €





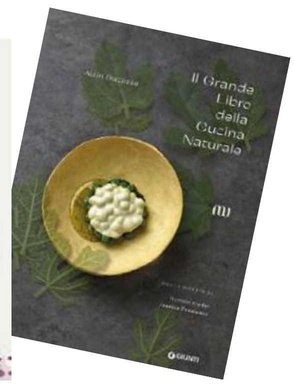
IN ALTO I... BICCHIERINI

Sessanta ricette per altrettante proposte alcoliche e analcoliche da fare a casa, con la frutta, le spezie, le erbe del giardino. Liquori e sciroppi gustosi, fatti con le nostre mani, ideali da conservare e da regalare.
Bicchierini, Nomos Edizioni, 19,90 €

PREZIOSA ITALIA ENOICA

In un'era che riscopre il territorio e la filiera, il libro porta all'attenzione 290 vitigni del Bel Paese. Noti, meno noti e rari, con schede storiche e tecniche.
Vitigni, vini rari e antichi, di Ivano Asperti, Cinquesensi, 25 €



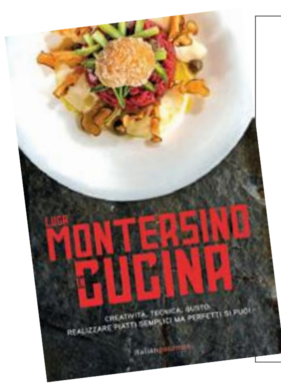


LA NATURA È AL CENTRO

Punto d'approdo della filosofia de La Naturalité del grande chef francese, in un percorso iniziato nel 2014. Ricette d'eccellenza, realizzate con ingredienti dimenticati e tecniche all'avanguardia.
Il grande libro della cucina naturale, di Alain Ducasse, Giunti, 70 €

SEMPLICI MA PERFETTI

Dedicato alla cucina mordi e fuggi: lo chef Montersino vuole riportare la pausa pranzo a essere un momento di stacco e piacere gastronomico. Con consigli e ricette utili per tutti.
Luca Montersino in cucina, Italian Gourmet, 72 €





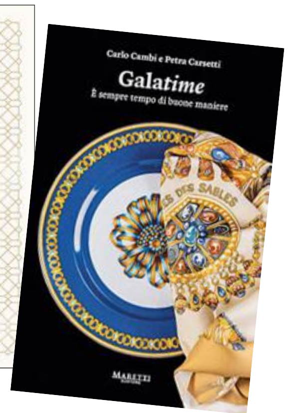
PER IL PALATO E PER L'ANIMA

Viaggio sul tema del cibo tra le opere del grande scrittore, tra ricette meneghine e torte natalizie che ne raccontano fanciullezza e infanzia. Accompagnati da Pierpaolo Pracca.
La cucina magica di Dino Buzzati, Il Leone Verde, 12 €

DESSERT TRA STORIA E CULTURA

I dolci della tradizione tipici delle nostre Feste. Da Natale a Pasqua, tante dolcezze, familiari e non, scandiscono un viaggio lungo un anno tra ricette, aneddoti e storie della nostra cultura popolare.
I dolci delle Feste, Slow Food, 24,50 €





OLTRE LE MODE, I MODI

Il galateo del Nuovo Millennio. Modalità comportamentali e nuove regole per muoversi nella società odierna. Il volume rivela anche l'origine storica di modi e parole.
Galatime. È sempre tempo di buone maniere, Maretti, 24 €

l'arte delle insalate

RICCHE DI INGREDIENTI, INSOLITE NEGLI ABBINAMENTI, CONDITE CON RAFFINATE SALSINE AGGIUNGONO FRESCHEZZA E COLORE TRA LE PORTATE

a cura di Daniela Falsitta, foto di Felice Scoccimarro e Sunray Photo





CAVOLO RICCIO E CAPPUCCIO CON RAVANELLI

pag.178


CINNAMON
bisetti


LENTICCHIE NERE BELUGA
CON PERA E CRAUTI
pag.178



ZUCCA CON ARANCIA, MELE E CORIANDOLO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
375 CAL/PORZIONE

1 zucca Hokkaido da 1 kg – 2 mele – 2-3 cucchiai di succo di limone – 4-5 cucchiai di aceto bianco – 300 ml di succo di carota – 150 ml di succo di mela – 1 arancia – 2 cucchiaini di semi di coriandolo – 1 cucchiaino di peperoncino sbriciolato – 1 cespo di radicchio – 100 g di songino – 50 g di nocciole sgusciate – 6 cucchiai di olio di nocciole – 1 mazzetto di erba cipollina – 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pestate il coriandolo, aggiungete il succo di carota, quello di mela e un pizzico di sale. Fate ridurre il mix per 15 minuti a fuoco medio per ottenere 150 ml. Filtrate.
2 Dividete la zucca a metà, togliete i semi e tagliatela a pezzetti. Mescolate il succo dell'arancia con il peperoncino, un cucchiaino di sale e l'olio. Versate sulla zucca e lasciate marinare per 20 minuti, mescolando spesso.
3 Infornate la zucca e la marinata a 180° per 15-20 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire. Lavate e asciugate radicchio e songino.
4 Tagliate le mele a pezzetti e irroratele con il succo di limone. Aggiungete al mix di carote e mele, aceto, sale, pepe e olio di nocciole. Quando la zucca sarà tiepida, unite le mele e mescolate. Dividete insalate e zucca nei 4 piatti, condite con la salsina preparata e guarnite con l'erba cipollina e le nocciole tritate e tostate. Servite con il resto del condimento a parte.



BARBABIETOLA E LATTUGA CON SALSA AL RAFANO

pag.178







CAVOLO RICCIO E CAPPUCCIO CON RAVANELLI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

200 g cavolo riccio (verde o viola) – 1 avocado – 1/2 cavolo cappuccio rosso – 5 ravanelli rossi – 2 mele – 1 arancia – 40 g di pistacchi tritati grossolanamente
<u>per il condimento</u> il succo di 1 arancia – 1 cucchiaio di aceto bianco – 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva – 1 cucchiaino di senape rustica – sale – pepe

1 Private il cavolo riccio delle coste e delle foglie più dure, scottatelo brevemente in acqua calda e tagliatelo a pezzi o a strisce larghe. Sbucciate l'avocado e affettatelo; lavate, asciugate e tagliate a strisce sottili il cavolo cappuccio; riducete ad anelli sottili o a spicchietti i ravanelli e le mele sbucciate. Con un coltellino affilato, pelate al vivo l'arancia e affettatela effettuando l'operazione su una ciotola per raccogliere il succo che cola.
2 Preparate il condimento mescolando il succo d'arancia (anche quello raccolto nella ciotola), l'aceto, l'olio, la senape, il sale e il pepe.
3 Disponete le verdure e i frutti preparati su un piatto da portata, aggiungete il condimento e cospargete con i pistacchi tritati grossolanamente.

LENTICCHIE NERE BELUGA CON PERA E CRAUTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

150 g di lenticchie nere Beluga – 500 g di crauti già pronti in scatola – 3 baccelli di cardamomo – 1 peperoncino piccolo – 300 ml di succo di pera al naturale – 2 rametti di timo – 20 g di semi di zucca – 1 pera da 200 g – 3 cucchiai di succo di limone – 3 coste di sedano con le foglie – 1/2 zucca Butternut (circa 500 g) – 3 cucchiai di aceto di vino bianco – 6 cucchiai di olio di lino – sale – pepe

1 Pestate grossolanamente i baccelli di cardamomo in un mortaio e tagliate a metà il peperoncino, eliminando i semini. Fate ridurre il succo di pera con il cardamomo, il peperoncino, il timo e 1/2 cucchiaino di sale a fuoco medio per circa 15 minuti in modo da ottenere 150 ml di salsina. Trasferite questo condimento in una ciotola attraverso un colino fine e lasciatelo raffreddare.
2 Lavate le lenticchie e lessatele per 25-30 minuti aggiungendo 1/2 cucchiaino di sale solo 5 minuti prima della fine del tempo di cottura; dovranno essere al dente. Tostate i semi di zucca in una padella senza grassi e teneteli da parte; strizzate con cura i crauti e tagliateli grossolanamente; dividete a spicchi la pera e irroratela con il succo di limone; lavate e asciugate il sedano, poi riducete le coste a fettine sottili e le foglie a pezzetti; mondate e tagliate la zucca a striscioline con un pelapatate. Sgocciolate le lenticchie, sciacquatele con acqua fredda e scolatele bene. Quando la salsina al succo di pera sarà completamente fredda, conditela con sale, pepe, aceto e olio di lino.
3 Mettete i crauti in una ciotola capiente, allargandoli con le mani. Unite la zucca, le lenticchie, il sedano, la pera, il condimento e mescolate con cura. Disponete l'insalata su un piatto da portata e servitela cospargendola con i semi di zucca tostati.

BARBABIETOLA E LATTUGA CON SALSA AL RAFANO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA NESSUNA
370 CAL/PORZIONE

1 cespo da 300 g di lattuga riccia – 500 g di barbabietola precotta – 40 g di rafano fresco – 1 piccolo spicchio d'aglio – 1 uovo – 2 cucchiaini di senape di Digione – 2 cucchiai di succo di limone – 70 ml di panna fresca – 1 pizzico di zucchero – 25 g di pane di segale croccante – 30 g di grana padano Dop – 100 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate il rafano e grattugiatene i 2/3 finemente. Sbucciate e tritate finemente l'aglio. Nel bicchiere del frullatore mettete l'uovo, il rafano grattugiato, l'aglio, un pizzico di sale, una macinata di pepe, la senape, 1 cucchiaio di succo di limone e 90 ml di olio. Appoggiate il frullatore sul fondo del bicchiere, azionatelo e tiratelo lentamente verso l'alto fino a formare un'emulsione cremosa. Versate a filo la panna e il restante succo di limone continuando a frullare e tenete da parte il condimento.
2 Tagliate la barbabietola a strisce sottili di 1-2 mm. Mettetela in una ciotola e conditela bene con il resto dell'olio, lo zucchero, un po' di sale e pepe. Mondate e lavate la lattuga riccia, asciugatela, tagliatela grossolanamente e disponetela su un piatto da portata con la barbabietola.
3 Irrorate le verdure con 8-10 cucchiai di condimento, sbriciolatevi sopra il pane di segale e cospargete con scagliette di grana e con il resto del rafano grattugiato finemente. Servite con il resto del condimento a parte.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Agromonte Cofanetto Gourmet

Come da tradizione Agromonte accoglie il Natale con cofanetto gourmet che celebra i sapori, i colori e il folclore della Sicilia. Contiene la salsa pronta di pomodoro ciliegino nella nuova veste grafica limited edition, una selezione di conserve della linea Bruschette e il Pesto alla siciliana, specialità dal carattere forte e deciso, ma versatile.



Biscopan Grissini al Sesamo

Prodotti con ingredienti di prima qualità, olio di girasole, miscela di farine pregiate e malto d'orzo, i Grissini al sesamo Biscopan hanno un aspetto e un sapore inconfondibili grazie alla ricca copertura di croccanti semi di sesamo tostati. Cotti al forno, sono buoni, fragranti ed eco-friendly grazie all'elegante confezione riciclabile.



Alce Nero Cesta Buon Natale con Panettone

Protagonista di questa cesta natalizia è il Panettone Classico con uvetta e scorze d'arancia candite, preparato con lievito madre. Completano la cesta la crema di mandorle, i torroncini morbidi nei gusti mandorle e nocciole, i rigatoni di semola di grano duro Cappelli, la passata vellutata di pomodoro giallo, la composta di frutti di bosco e molto altro. Solo online sullo shop Alce Nero.



Delacre Etoile

Ricca selezione di 53 biscotti in 7 varietà: 3 tra i più iconici di Delacre - Marquisette, Biarritz, Cigarettes Russes - e ben 4 special edition natalizie a forma di stella. Un pensiero raffinato per condividere l'emozione delle feste, grazie all'elegante confezione in latta che, novità di quest'anno, potrà essere personalizzata con il nome di chi la riceverà e una dedica.



Hausbrandt Panettone Glassato

Tradizione e raffinatezza in un dolce imperdibile, semplice e sorprendente. L'armonioso impasto è arricchito dall'aroma naturale della vaniglia del Madagascar, e reso prezioso da una delicata pioggia di canditi e uvetta. La glassa alle nocciole e mandorle intensifica i profumi e amplifica le sfumature di gusto.



Zaini Maxi Gianduiotto

A chi ama i gusti della miglioreicioccolateria italiana, ma sta cercando qualcosa di nuovo da regalare per le Feste, Zàini propone il Maxi Gianduiotto da 200g. Una speciale confezione in cartoncino dorato che ricorda l'inconfondibile forma del gianduiotto. Al suo interno i deliziosi gianduiotti Zàini nella loro ricetta originale: un pezzo di storia del cioccolato italiano cui è impossibile rinunciare.



Le Stagioni D'italia Paccheri di Grano Duro Senatore Capppelli

Prodotti da una filiera 100% italiana, corta e tracciata, che utilizza grano duro Senatore Cappelli, un'antica varietà fonte di preziose fibre e proteine. Grazie alla perfetta tenuta in cottura e alla capacità di assorbimento sono ideali con sughi di mare ricchi e corposi, salse, verdure o anche ripieni.



My Cooking Box Calendario dell'avvento: 24 Giorni di Gusto

Ventiquattro caselle gourmet da aprire e assaporare ogni giorno. Ogni casella è una sorpresa, un viaggio nei sapori, una tentazione dolce o salata. My Cooking Box, lo specialista dal meal kit, ha selezionato le migliori eccellenze Made In Italy per un Calendario dell'Avvento che profuma di sapori artigianali, autenticità e alta qualità.



Cantina Di Soave Maximilian I Rosè Extra Dry

Si presenta svelando un colore rosa elegante dai riflessi ramati, con una frizzante bollicina rosata ottenuta da una speciale cuvée di uve a bacca rossa. Dal profumo delicatamente fruttato, stupisce per il suo gusto pieno e setoso, piacevolmente armonico. Estremamente versatile negli abbinamenti.

IN VIAGGIO CON l'anguilla

PER RIPRODURSI FA UN PERCORSO DI SEIMILA CHILOMETRI. FITTO DI TRADIZIONI ANTICHE E STORIE DI UOMINI

a cura di Cristiana Cassé, testi di Riccardo Lagorio, ricette di Giovanna Ruo Berchera, foto del servizio di Felice Scoccimarro e dei piatti di Laura Spinelli. In cucina Livia Sala

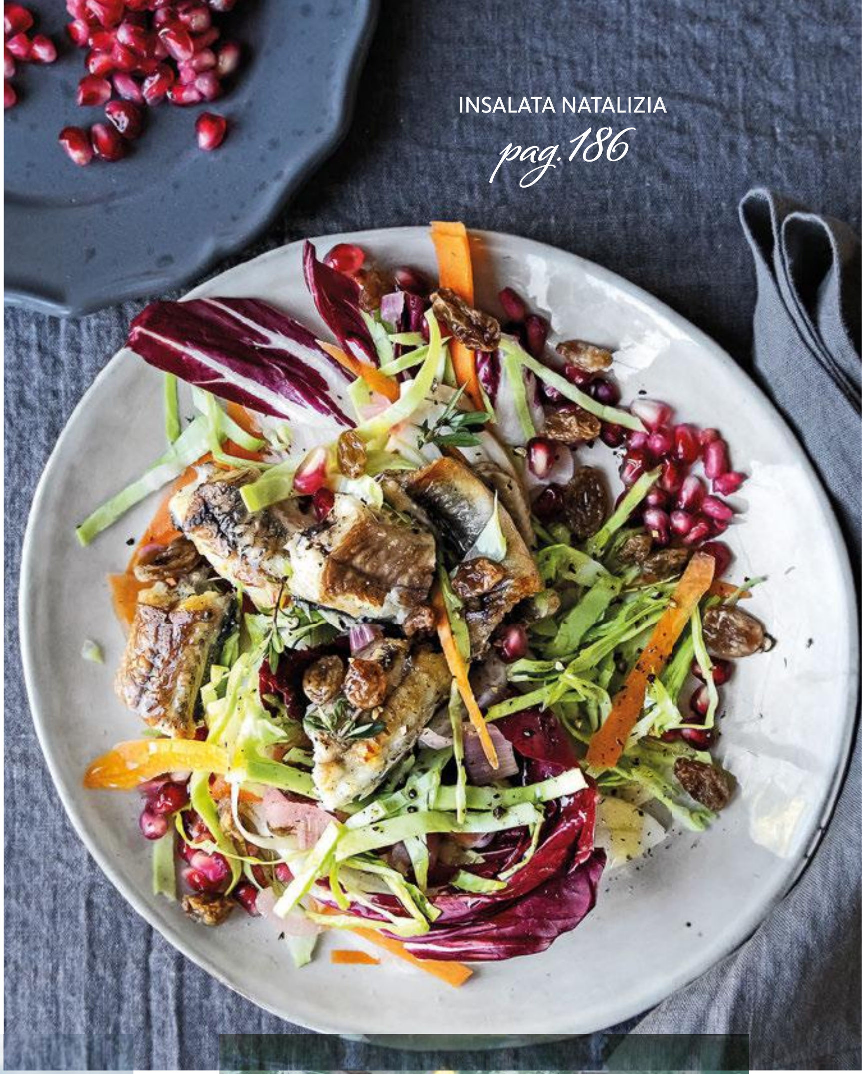


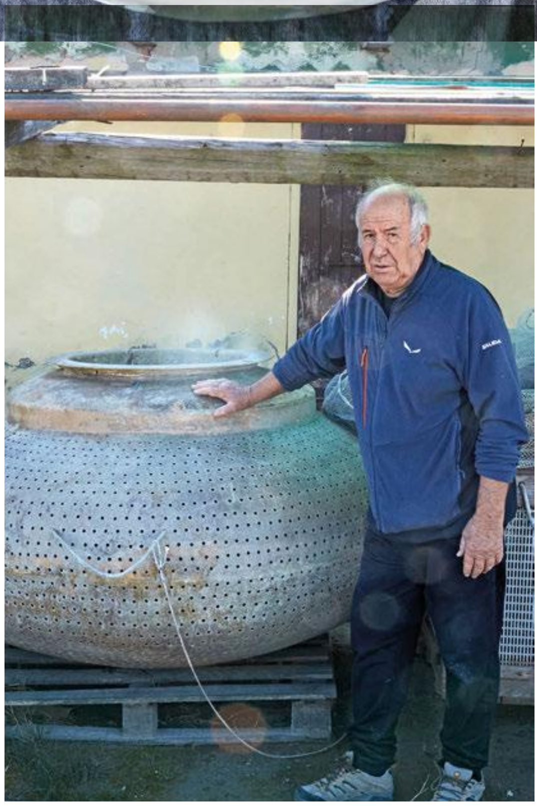
Sotto, Remo Ruzza, capovalle di Valle Pozzatini (RO), governa un intrico di acque e canali, accanto al lavoriero: una struttura a forma di "V" che imprigiona i pesci nel flusso che dà verso il mare. Più in basso, una veduta di Valle Pozzatini.





INSALATA NATALIZIA
pag.186

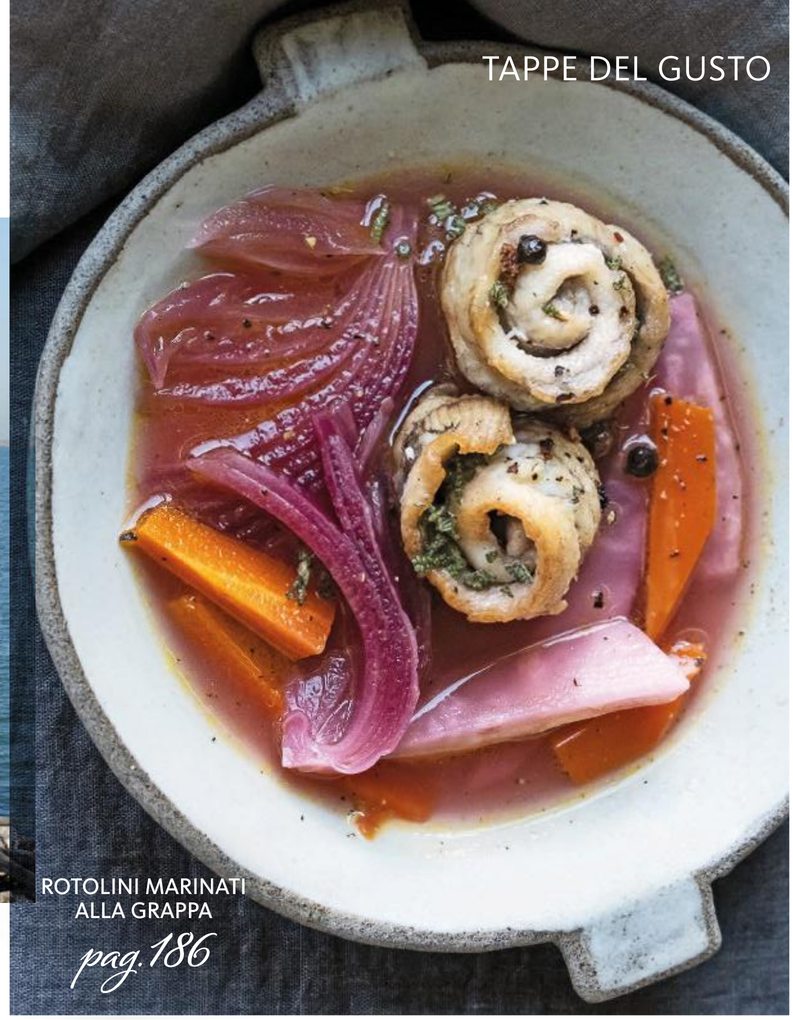




Sopra, Enrico Folegatti, pescatore a Comacchio, con un viaro: una grande cesta per conservare sott'acqua le anguille vive e prelevarle fresche solo al momento della richiesta.

Sotto, un casotto da pesca nel Parco Regionale Veneto del Delta del Po.





ROTOLINI MARINATI ALLA GRAPPA

pag. 186

Da sempre la vita dell'anguilla ha affascinato l'uomo, al punto che gli antichi pensavano che si autogenerasse nel fango. Alle origini del cristianesimo il suo consumo viene letto come simbolo della vittoria del Bene sul Male, come uccisione del Serpente primigenio, tanto da venire utilizzata soprattutto durante il periodo natalizio e da ispirare dolci che ne ritraggono la forma per Pasqua. Solo nel tardo Ottocento se ne è svelata la rotta di riproduzione, che la conferma un animale sorprendente. Raggiunta la maturità sessuale, infatti, l'anguilla, che vive in torrenti di montagna o nelle acque di fiumi e lagune, migra verso il Mare dei Sargassi, al largo della costa orientale del Nord America. In questo periodo subisce una vera metamorfosi: la colorazione esterna varia dal marrone al nero argenteo, gli occhi diventano più grandi per orientarsi nelle profondità oceaniche e le pinne si appuntiscono. La cosa più incredibile è che smette di nutrirsi per tutto il viaggio, lungo 6 mila chilometri. A destinazione, depone le uova, le fertilizza e perde la vita per lo sforzo fatto: questo gesto estremo affascinò anche Eugenio Montale, che le dedicò la poesia *L'anguilla* (dalla raccolta *La Bufera*). Le larve, poi, intraprenderanno il viaggio in senso opposto impiegando circa tre anni per raggiungere le coste dell'Europa e dell'Africa, sostenute dalla corrente del golfo.

La tradizione della cattura delle anguille attraverso il lavoriero (un'opera da pesca a forma di V che imprigiona una parte dei pesci nel canale che dà verso il mare) sopravvive a Comacchio grazie a Enrico Folegatti e a pochi altri appassionati: "Per la cattura sfruttiamo l'istinto delle anguille che le porta verso il mare aperto durante la luna calante da ottobre a dicembre, oppure verso inizio febbraio". In queste notti di buio quasi totale, i pesci cercano la via di passaggio verso l'Adriatico dai 40 ettari delle Vene di Bellocchio, dove trascorrono parte della loro vita. Le vasche di cattura, i colauri, sono il segmento finale del lavoriero, dove avviene l'effettiva pesca. "Sarebbe uno sforzo vano tentare di pescare le anguille quando si trovano nella laguna perché vivono sotto uno strato di sabbia. La pesca è possibile solo quando decidono di partire per il loro lungo viaggio" chiarisce Folegatti.

Anche le valli da pesca del Parco Regionale Veneto del Delta del Po sono particolarmente pescose di anguille.

segue >



UMIDO CON LE VERZE

pag. 186



Sopra, Francesco Bresciani: a Quinto di Treviso alleva anguille in laghetti con il fondo di ghiaia per evirare il retrogusto fangoso. Prima della vendita, i pesci vengono messi per 15 giorni in vasche con acqua corrente per affinarne le carni.

Si tratta di porzioni di acque salmastre, zone di barena (terreni periodicamente sommersi), canneti e ghebi (canali minori che attraversano le barene), delimitati da argini e comunicanti con la laguna e il mare attraverso una rete di canali, che possiedono aperture denominate chiaviche. Remo Ruzza è il capovalle di Valle Pozzatini, colui che dalla direzione del vento, dal calore dell'aria e dal colore dell'acqua sa governare questo immenso garbuglio di canali e paratie affinché venga preservato l'equilibrio naturale che garantisce la biodiversità dell'area. "In autunno, durante lo scuro di luna e l'alta marea, permettiamo all'acqua di mare di risalire verso le valli. Per istinto naturale le anguille si dirigono controcorrente, verso il mare, incappando nel lavoriero che abbiamo nel frattempo posato lungo il percorso" spiega. E poiché la richiesta di anguille si concentra nei giorni intorno a Natale, "conserviamo le anguille vive in un viaro, un'immensa cesta immersa nell'acqua: questo ci permette di immettere sul mercato le anguille quando c'è effettiva richiesta".

A fronte di questi metodi di cattura di anguille selvatiche, c'è anche chi invece ha intrapreso l'attività dell'allevamento. Bisogna spostarsi a Quinto di Treviso, all'interno del Parco Naturale del Fiume Sile, tra le risorgive che generano il corso d'acqua, per scoprire il lavoro che da anni conduce Francesco Bresciani. "L'anguilla è una specie protetta perché non si riproduce in cattività e la pesca è contingentata. Così, ho pensato di raccogliere esemplari giovani in laghetti con il fondo di ghiaia e accrescerli fino a maturità". Le anguille, che compiono qui il loro intero ciclo vitale, prima di essere essere messe in commercio vengono tenute in acqua corrente per 15 giorni senza essere alimentate, così da affinare le caratteristiche organolettiche e rendere la polpa soda e poco grassa. Chi vuole può scegliere il suo esemplare direttamente dalla vasca: più fresca di così...

le nostre scelte

Troticoltura Santa Cristina di Francesco Bresciani
Via Chiesa Vecchia, 14
Quinto di Treviso (TV)
Telefono 0422379142

Valle Pozzatini
Via delle Valli, 7
Rosolina (RO)
Telefono 3486812888

Le Vene di Bellocchio di Enrico Folegatti
Via del Campeggio snc
Lido di Spina,
Comacchio (FE)
Telefono 3476961633







INSALATA NATALIZIA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
730 CAL/PORZIONE

2 anguille di circa 500 g ciascuna – 1 cespo di radicchio rosso – 1 carota – 1/4 di finocchio – 1 manciata di crescione – 50 g di foglie di spinacini – 2 foglie di cavolo cappuccio – 1/2 melagrana – 20 g di pinoli – 30 g di uvetta – 1 scalogno – 1-2 spicchi di aglio (facoltativi) – 4 rametti di timo – 10 grani di pepe della Giamaica o pimento – 5 grani di pepe di Szechuan – aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale

1 Portate a ebollizione 1 bicchiere di aceto con l'uvetta, i 2 tipi di pepe, il timo, lo scalogno sbucciato e spezzettato: cuocete per 4-5 minuti. Lasciate raffreddare, filtrate il liquido (tenete da parte l'uvetta) e unite 4 cucchiai di olio e una presa di sale. Incidete le anguille intorno alla testa con un coltello affilato, risvoltate la pelle e spellatele in un solo colpo tirando energicamente con l'aiuto di un canovaccio. Privatele e delle interiora, lavatele, asciugatele e tagliatele a tronchetti.
2 Rosolate bene i pezzetti sulla griglia o sulla piastra finché la carne sarà tenera: verso fine cottura, spennellateli con la vinaigrette preparata. Se vi piace, fate colare su ognuno anche un po' di succo di aglio spremuto con l'apposito attrezzo.
3 Lavate e asciugate gli ortaggi. Private le foglie del cavolo delle parti dure e tagliatele a striscioline. Spezzettate il radicchio, riducete la carota a julienne e affettate il finocchio. Mettete tutto in un'insalatiera, aggiungete il crescione, gli spinacini, i pinoli tostati in un padellino, i chicchi della melagrana e l'uvetta. Condite con olio e sale e servite con sopra l'anguilla ben calda, irrorata con ancora un po' di vinaigrette.

ROTOLINI MARINATI ALLA GRAPPA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
910 CAL/PORZIONE

2 anguille di circa 500 g ciascuna – 1 carota – 1 fetta di sedano rapa di circa 100 g – 1 cipolla rossa – 3 spicchi di aglio – 2 foglie di alloro – 3 foglie di salvia – 6 rametti di timo – 5 dl di vino bianco secco aromatico – 200 ml di aceto di vino bianco – 40 ml di grappa invecchiata – farina per infarinare – olio extravergine d'oliva e per friggere –sale – pepe nero Cubebe e rosa in grani

1 Incidete le anguille intorno alla testa con un coltello affilato, risvoltate la pelle e spellatele in un solo colpo tirando energicamente con l'aiuto di un canovaccio. Privatele delle interiora, lavatele e asciugatele. Sfilettatele con un coltello sottile e ben affilato ricavando da ciascuna 2 lunghi filetti. Dividete ognuno a metà nel senso della larghezza ottenendo in totale 8 pezzi.
2 Sbucciate gli spicchi d'aglio e tritate metà di uno spicchio con 2 rametti di timo e 1 foglia di salvia. Cospargete i pezzi di anguilla con il trito e un po' di sale e pepe Cubebe pestato. Arrotolateli, fissateli con stecchini di legno e infarinateli. Friggeteli in abbondante olio ben caldo fino a doratura e sgocciolateli su carta da cucina.
3 Affettate l'aglio rimasto e la cipolla sbucciata. Riducete a julienne grossa la carota e il sedano lavati e puliti. Fate soffriggere il tutto in un tegame per alcuni minuti con un po' di extravergine. Salate, unite 5-6 grani di ogni tipo di pepe, bagnate con il vino, l'aceto e la grappa e cuocete a fuoco dolce per 10 minuti. Aggiungete gli aromi rimasti e spegnete il fuoco. Sistemate i rotolini di anguilla in una pirofila di ceramica o di vetro, copriteli con la marinata bollente, lasciate raffreddare e fate marinare per 3 giorni in frigo.

UMIDO CON LE VERZE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40
670 CAL/PORZIONE

2 anguille di circa 500 g ciascuna – 1 verza di circa 1,3 kg – 2 spicchi di aglio – 1 rametto di rosmarino – 1 foglia di alloro – 1 cucchiaino di miscela di spezie (garofano, cannella, noce moscata, zenzero, cumino) – farina di mais macinata grossa per sfregare le anguille – olio extravergine d'oliva – aceto balsamico – erbe a piacere per guarnire – sale – pepe

1 Sfregate le anguille con la farina di mais mescolata con un po' di sale per eliminare il viscido della pelle. Poi evisceratele, privatele della testa, lavatele e asciugatele. Incidetele con tagli profondi distanti 10 cm.
2 Lavate le foglie della verza ed eliminate le più rovinate. Mettete da parte 4 foglie grandi e tagliate le altre a strisce larghe e non troppo lunghe eliminando la costa. Scottate le foglie grandi messe da parte in acqua bollente salata, scolatele e utilizzatele per foderare un largo tegame a fondo pesante precedentemente oliato.
3 Scaldate un filo di olio in una larga padella con l'aglio sbucciato schiacciato, il rosmarino e l'alloro. Unite la verza a strisce e mescolate per qualche minuto, giusto il tempo di fare ridurre il volume, poi spegnete ed eliminate aglio e aromi. Disponete metà della verza preparata nel tegame foderato con le foglie, sistematevi sopra le anguille disposte a spirale e coprite con la verza rimasta: insaporite ogni strato con sale, pepe e miscela di spezie. Cuocete per 20-25 minuti con un coperchio a tenuta perfetta mantenendo la fiamma bassa in modo che non vi sia fuoriuscita di vapore (così non sarà necessario aggiungere brodo): per sicurezza potete mettere un foglio di alluminio tra il tegame e il coperchio. Servite aggiungendo qualche goccia di aceto balsamico. Guarnite con erbe a piacere.



Padova e Vicenza

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

Un'esperienza affascinante tra antiche piazze, portici e basiliche, ville e sapori

Due città, due territori, due opportunità per dedicare del tempo a se stessi visitando due luoghi d'arte per eccellenza: Padova dichiarata Patrimonio Unesco per il suo prezioso ciclo d'affreschi, Vicenza per le opere sublimi del Palladio. Un scambio di "amorosi sensi" tra i Colli Euganei e i Colli Iberici, alla scoperta di tesori unici, atmosfere suggestive, luoghi mondani e occasioni d'acquisto. Soprattutto a dicembre quando, accese le luci del Natale, i centri storici si riempiono di pura magia: mercatini ricchi di curiosità e idee regalo, negozi sfavillanti, botteghe dense di profumi e golosità, caffè eleganti e ristoranti con cucine tutte da esplorare tra sapori classici e piatti di tendenza...

A Padova infiniti itinerari alla ricerca dell'arte e della buona cucina veneta

Elegante, piacevole da scoprire passeggiando nel suo bel centro storico, la città del Santo è un gioiello racchiuso nella sua cinta muraria con i suoi maestosi bastioni.
Mura rinascimentali che si aggiungono a quelle medievali di cui rimangono i segni tra case e palazzi. Una città millenaria che ha tra i suoi simboli l'università, tra le più antiche del mondo, con sede nel suggestivo Palazzo del Bo.



Padova è la città italiana con più affreschi ed è per questo primato che è stata dichiarata Patrimonio Unesco. Solo del Medio Evo conserva testimonianze superbe: la Cappella degli Scrovegni dipinta da Giotto, il Battistero del Duomo con gli affreschi di Giusto de' Menabuoi, le schiere angeliche del Guariento ai Musei Civici, i dipinti di Altichiero da Zevio nella Basilica del Santo.
Un itinerario di grande valore che vi condurrà nel vivace cuore di Padova dominato dal Palazzo della Ragione, cornice ideale per concedersi un aperitivo accompagnato da gustosi stuzzichini, per un calice di vino con "cicchetto" in qualche bella enoteca oppure per un pranzo o una cena alla scoperta dei piatti tipici veneti nella versione più classica o reinterpretata in chiave contemporanea da chef che amano sperimentare...





BOTTEGA DA ANDREA

Nel centro di Conselve da oltre 40 anni, Bottega da Andrea è il frutto della conoscenza e dell'amore per "il buon cibo e il buon bere" che Andrea ha coltivato nel tempo con la sua dolce moglie Linda e con il prezioso team di collaboratori. La ricerca costante dei prodotti di qualità e di origine certificata e la passione per la conoscenza della materia prima sono alle radici di questa rinomata realtà specializzata in salumi, formaggi e vini. Il negozio, che grazie allo sue pregiate creazioni gourmet è diventato una vera Officina Gastronomica, è oggi punto di riferimento per chi sceglie uno stile alimentare sano, gustoso, nel segno dell'eccellenza.



Conselve (PD)
Via Vittorio Emanuele, 67 - Tel. +39 049 5384572
www.bottegadaandrea.it -



TRATTORIA AL BIGO(L)ARO

Nella stupenda cornice dei Colli Euganei, la Trattoria al Bigo(l)aro è facilmente raggiungibile dall'uscita Terme Euganee dell'A13. È qui che è nata la tradizione dei "bigoli al torcio".
L'usanza si deve al fondatore Giulio che, nel 1968, decise di presentare quello che diventò presto un piatto tipico della Bassa Padovana.
Fu un successo che continua tuttora grazie alla figlia Osanna, affiancata dal marito Ferruccio e dalla nuora Anna Maria.
Oggi la trattoria è un locale moderno ed è meta preferita per turisti termali, per chi viene a passeggiare nel verde e per chiunque ami la genuina cucina del luogo. Il menu, oltre ai bigoli al torcio fatti col torchio manuale, conditi in vari modi e in particolare con sugo d'anatra, offre il "toresan" ripieno al forno (giovane colombo dalle carni tenere), il baccalà alla vicentina e, in stagione, le "erbéte de canpo" selvatiche raccolte in luoghi incontaminati.

Galzignano Terme (PD) - *Via Regazzoni Bassa, 19 - Tel. +39 049 9131464 - www.albigolaro.it* -

ENOTECA LA MOSCHETA



Storica enoteca, propone una curatissima selezione di vini, distillati e champagne. Qui al calice gusterete solo eccellenze da abbinare ai "cicchetti" tipici della tradizione veneta.

Padova
Corso Milano, 58 - Tel. +39 049 660946
www.enotecalamoscheta.it -



RISTORANTE IL CARRO

Ristorante tipico con cucina tradizionale veneta e alcune specialità d'oltre regione. Da provare i bigoli con l'anatra, il pollo fritto e lo spezzatino di musso (asino).

Padova
Via Bosco Wollemborg, 19 -
Tel. +39 049 880 8993 - www.ristoilcarro.it







BISTROT IL VENEXINO

Noto bistrot padovano, Il Venexino è un'attività di successo rilanciata in chiave innovativa da Davide Pedon, imprenditore all'avanguardia che, famoso per aver esportato nel mondo sapori importanti della cultura gastronomica veneziana, propone in città ricchi apertitivi ed una superba cucina tipica veneta di terra e di mare. Un cult i suoi tramezzini che, tanto amati dai padovani, sono il prodotto con cui il giovane imprenditore si è fatto conoscere e apprezzare anche negli USA. Qui a Padova, in Via San Fermo, Il Venexino è oggi un esclusivo tempio gourmet dall'impronta contemporanea, dove la tradizione trova continuità nella sapiente cucina dello chef Enrico Bovo.

Padova - Via San Fermo, 45 - Tel. +39 049 8759988 - www.ilvenexino.it -

Dicembre tempo di festa e scoperte: viaggio tra delizie padovane e bontà vicentine

Ancora Padova, le sue antiche piazze, le raffinate vie del centro e il "Sottosalone" di Palazzo della Ragione, mercato millenario con il suo andirivieni di gente tra botteghe, colorate bancarelle di frutta e verdura, caffè e osterie…
Punto di partenza lo storico Caffè Pedrocchi e il maestoso abete natalizio tutti gli anni allestito tra il Palazzo del Bo e l'entrata del Municipio.
L'obiettivo è dare voce al nostro desiderio di sapori buoni e rari per un'esperienza all'insegna della qualità.
Le occasioni non mancano: rinomate pasticcerie e ristoranti che seguono nuove tendenze, panifici d'autore che si fanno notare anche per le loro prelibatezze gastronomiche e poi, fuori dalle mura, un territorio ricco di opportunità, dalle osterie d'altri tempi ai frantoi sui Colli Euganei sino, in provincia di Vicenza, a Schio e Bassano del Grappa per assaporare il meglio della cucina casereccia o degustare uno speciale liquore alle erbe.

PASTICCERIA WIENNESE RISTORANTE WIENNESE BRACE E CANTINA

La Pasticceria Wiennese, rinomatissima a Padova per i suoi superbi dolci della tradizione asburgica, la pasticceria mignon, le specialità per le feste e altre delizie come l'italianissimo Millefoglie, ha di recente inaugurato nella sua sede storica di Via Petrarca il Ristorante Wiennese Brace e Vini, una "steak house gourmet" che vede tra le sue proposte le migliori carni al mondo, prelibatezze da buongustai che ben si prestano a perfetti abbinamenti enogastronomici.
Di grande suggestione la cantina con volte del '700 dove sono custodite pregiate bottiglie, scenografica cornice per la piacevole degustazione di vini selezionati con sapiente cura.

Padova - Piazza Petrarca, 16
Tel. +39 049 8761122
www.pasticceriawiennese.it -





RISTORANTE ARISTON





A Padova dal 1988, a due passi dalla famosa Basilica del Santo, vi delizierà con specialità tipiche venete come i bigoli fatti in casa e il baccalà alla vicentina. Nel menu altri piatti tradizionali e di stagione e ottime pizze cotte su forno a legna. Possibilità di soggiorno in camere con ogni comfort.

Padova
Via Gabriele Falloppio, 73 - Tel. +39 049 8761453 - www.ariston.padova.it - info@ariston.padova.it -



PRODOTTI TIPICI AL SANTO



Fornitissimo negozio a due passi dalla Basilica di Sant'Antonio, propone il meglio della cultura eno-gastronomica italiana e veneta assieme ad una selezionata gamma di vini, liquori, grappe e ottima pasticceria con in primo piano il Dolce del Santo, specialità tipica padovana.

Padova
Via Beato Luca Belludi, 35 - Tel. +39 351 6331314 -

OLIO FRANTOIO DI VALNOGAREDO DAL 1960



Riconosciuto come miglior olio del Nord Est a Olio Capitale di Trieste nel 2020 e 2021, questo pluripremiato Olio Extra Vergine d'Oliva DOP è frutto del giusto mix fra tradizione e innovazione. Armonico ed equilibrato, è espressione del suo territorio, gli splendidi Colli Euganei.

Valnogaredo di Cinto Eug. (PD)
Via Mantovane, 8/A - Tel. +39 0429 647224
www.frantoiovalnogaredo.com
info@frantoiovalnogaredo.com -

BAR RISTORANTINO VENIER



Affacciato sulla piazza alberata di Baone, vi farà assaporare l'atmosfera di un'osteria d'altri tempi. Ad accogliervi troverete la cucina di Valentina, ricca di gusto e passione.

Baone (PD)
P.zza XXV Aprile, 26
Tel. +39 0429 4766 -

MACELLERIA DA CLAUDIO



Fra tradizione e innovazione, offre carni da allevamenti che tutelano il benessere animale. Salumi e insaccati della casa, gastronomia con pronto cuoci, carni per BBQ, vini scelti.

Casoni di Mussolente (VI) - *Via G. Mazzini, 5*
Tel. +39 0424 572272 - www.ziliosrl.com
macelleria@ziliosrl.com - info@ziliosrl.com







BOTTEGA DEL PANE

Da 40 anni nel mercato più antico d'Europa, la storica Bottega del Pane vi attende a Padova in Piazza delle Erbe sotto i portici del "Sotto Salone" di Palazzo della Ragione. Tra le sue proposte, sempre di qualità, fragranti pani artigianali, dolci lievitati, prodotti gastronomici d'eccellenza, vini, specialità con ingredienti freschi di stagione e un goloso banco gastronomia. Un vero tempio per buongustai dove il cibo è un'arte, frutto di impegno, ricerca e grande passione. Fonte continua di novità, il negozio prepara anche piatti su richiesta, produce l'olio EVO Tenuta Ca' Rina e dispone di un orto sperimentale per le verdure che utilizza in cucina.



Padova - Piazza delle Erbe, 28/29 - Tel. +39 049 8752140 - www.bottegadelpane1981.com -

OSTERIA DUE SPADE



Nel centro di Schio, accanto al Duomo, offre cucina casereccia e gli gnocchi di Fioretta, antica ricetta tipica di Recoaro Terme: lavorati al cucchiaio con un impasto ottenuto dalla prima fioritura della ricotta mescolata alla farina, sono saltati con burro e ricotta affumicata.

Schio (VI)
Via Carducci, 12 - Tel. +39 0445 526262 - www.osteria-due-spade.business.site -

ANTICO LABORATORIO SAN GIUSEPPE
Liquori Artigianali dal 1928

Liquorificio artigianale, produce da un'antica ricetta segreta l'Amaro San Giuseppe che, ricco di proprietà digestive, è disponibile anche nella versione più amabile Liquore San Giuseppe. Tra le novità più recenti le deliziose infusioni a base di materie prime di stagione e a km 0.

Bassano del Grappa (VI)
Via Cà Morosini, 41 - Tel. +39 0424 504097
www.anticolaboratoriosangiuseppe.com



Nel Vicentino paesaggi di rara bellezza, città storiche, vini e buona cucina



Il Natale si sente a Vicenza. Soprattutto attorno alla Basilica Palladiana, dove l'atmosfera è fascinosa e rutilante di luci.
Quante cose da vedere e che piacere sostare per gustare qualcosa di buono, una pizza unica o un piatto cucinato con maestria.
Visitati i luoghi del Palladio ed esplorati i preziosi tesori della città, eccoci di nuovo in viaggio verso altre mete, la bellissima Bassano del Grappa con il suo famoso ponte di legno appena restaurato e i luoghi della movida più ricercata in pieno centro. Appena fuori un territorio che non mancherà di stupirci, dalla stupenda Marostica famosa per le ciliegie a Montegaldella con il castello Grimani-Sorlini, da Cartigliano con villa Morosini Cappello sino a Thiene con i suoi monumenti e la magnifica piazza Chilesotti. Un percorso tra arte ed enogastronomia alla scoperta di salumi e formaggi tipici, grandi vini, prodotti biologici e piatti della tradizione con in primo piano il baccalà alla vicentina.

ROOM FOOD & DRINK

Nel centro storico di Bassano del Grappa, il Room Food & Drink offre in un suggestivo vicolo della città il giusto mix tra aperitivo, cena e dopo cena. Qui tutto è una piacevole esperienza: dall'aperitivo classico alle alternative di cocktail sino alle oltre 300 etichette di vini con focus sulle bollicine.
Il ristorante, aperto sia a pranzo che a cena, offre una cucina contemporanea con un menu che, aggiornato mensilmente, rispetta la stagionalità proponendo piatti sia di carne che di pesce.







Bassano del Grappa (VI)
Vicolo Zudei, 9/11
Tel. +39 0424 526514
www.roombassano.com -

FATTORE F

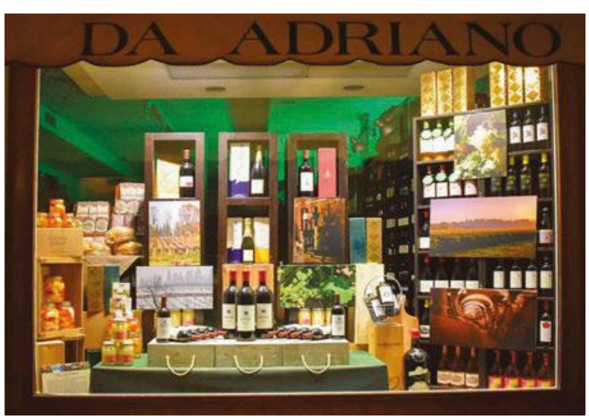




Effe come Fraccarolo e Furlani per una pizza che fa la differenza: tanta attenzione al territorio, materie prime selezionate e di stagione, lievito madre, passione e manualità. Superlativo l'aperitivo Bacaro Pizza, un'esperienza gourmet tra bacaro veneziano e pizza contemporanea.

Vicenza
Viale Antonio Giuriolo, 2 - Tel. +39 0444 205906 - www.fattoref.com -

ROSTICCERIA ADRIANO



Aperta dai genitori più di mezzo secolo fa e oggi gestita dai fratelli Ezio, Tiziano e Nico Cattarin, è uno storico appuntamento in città per chi vuole portarsi a casa ottimi primi, fantastici spiedi, gustosi piatti di carne e pesce e contorni di verdure stagionali del territorio.

Bassano del Grappa (VI)
Via Giovan Battista Barbieri, 15
Tel. +39 0424 228108
www.adrianorosticceria.com -

TOLIN MACELLERIA E BOTTEGA CON CUCINA



Nella loro bella bottega i Tolin propongono non solo carni di alta qualità ma anche golosi piatti pronti, pregiati salumi e formaggi e ricercati prodotti da dispensa. Ottimo il servizio di ristorazione con piatti dedicati alla carne ben valorizzati dai vini della propria cantina.

Lozzo Atestino (PD)
Via Chiesa, 6
Tel. +39 0429 94144
www.macelleriatolin.it -

LOCANDA CENTRALE



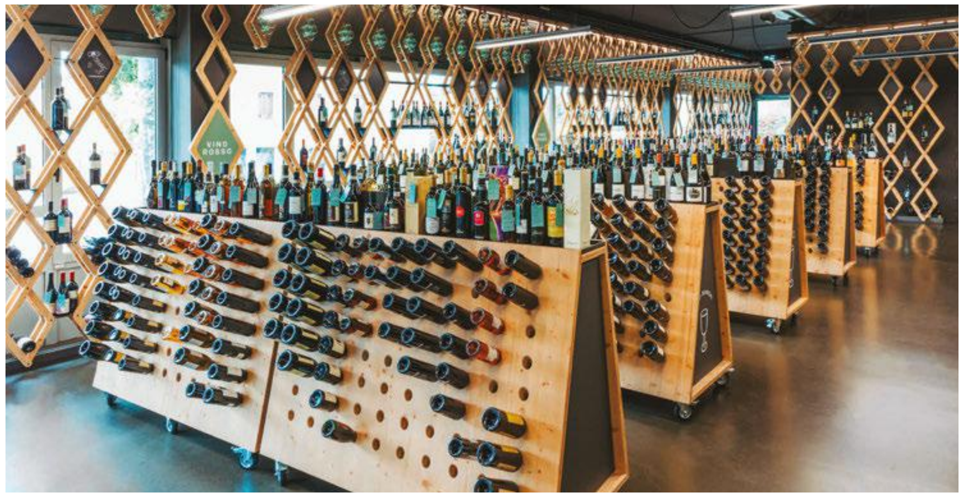
Ideale per concedersi piacevoli momenti all'insegna dei piatti della tradizione ben rivisitati dal creativo chef, d'estate offre un bel giardino per aperitivi e cene sotto le stelle.

Sandrigo (VI)
P.zza Vittorio Emanuele, 2 - Tel. +39 0444 751327
www.locandacentralesandrigo.it -

COL DI STELLA AZIENDA AGRICOLA

Situata in un luogo magico e ricco di tradizioni, produce con metodi biologici ciliegie Igp Marostica, olio EVO, piccoli frutti e verdure dell'orto.
Ottime confetture e conserve.

Marostica (VI)
Contra Capitelli, 3
Tel. +39 327 2407235
www.coldistellabio.it -



VINO QUOTIDIANO

Enoteca Wine Bar a Thiene, nel cuore dell'Alto Vicentino, Vino Quotidiano sa come soddisfare i cultori del buon bere. A condurre l'attività dal 2006 è Ambra che, affiancata da uno staff di esperti sommelier, vi guiderà in un interessante viaggio nel mondo del vino, delle birre, dei distillati e dei liquori. Una vera emozione per i wine lover il Caveau: aperto solo in occasioni speciali, custodisce bottiglie uniche, annate storiche e una collezione di Amarone dal 1960. Comodo l'e-commerce dell'Enoteca, che vi farà avere sempre a casa vostra la bottiglia giusta da stappare, frutto di una professionale selezione e della continua ricerca del meglio.

Thiene (VI) - Viale Europa, 71 - Tel. +39 0445 367145 - www.vino-quotidiano.it -

TRATTORIA DA CIRILLO





Giunta alle soglie dell'ottantesimo anno di attività, offre gustosi piatti della tradizione veneta e vicentina. Protagonista del menu lo stoccafisso a cui si aggiungono specialità regionali di verdure e pesce fresco. Dessert e vini completano l'esperienza unica e intensa del palato.

Montegaldella (VI)
Via Lampertico, 13 - Tel. +39 0444 636025 - www.dacirillo.it

AZIENDA AGRICOLA VECCHIO MULINO



Realtà attenta al benessere dell'uomo e della natura, alleva capre razza Camosciata delle Alpi e suini per produrre sia formaggi freschi stagionati e yogurt biologici che ottimi salumi. Con piccolo spaccio, produce anche pane e dolci da agricoltura biologica cotti in forno a legna.

Cartigliano (VI)
Via Vecchio Mulino, 11
Tel. +39 0424 590224
www.vecchio-mulino.it

nel numero di gennaio



TERRINE E PATÈ
Grandi classici per aprire la cena di Capodanno con ingredienti preziosi

CROSTACEI TRIONFALI
Gamberi, astici, mazzancolle & Co amano panature saporite, salsine deliziose e ripieni gourmand

ZUCCHERO E SPEZIE
La dolcezza dei giorni di festa in dessert semplici ma anche spettacolari

in edicola dal 21 dicembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

dicembre 2021

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatozzi - silvia.tatozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Marta Basalto, Michele Biagiola, Nicola Borra, Carlo Cambi, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Sara Farina, Riccardo Lagorio, Luca Lanzone, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Deborah Piana Agostinetti, Beatrice Pilotto, Stanislao Porzio, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Felice Scoccimarro, Sunray Photo, Laura Spinelli, Studio Chiasmo, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Matteo Varotti, Paco Zanobini

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl
20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

Abbonamenti
Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl. è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation – "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 8949 del 5 maggio 2021 Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi
DICEMBRE 2021

- ALCANTARA, alcantara.com
- ANDREA FONTEBASSO, tognana.com
- ARIELLA COLORIFICIO, ariellacolorificio.com
- ARGENTERIA DABBENE, argenteriadabbene.com
- ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- ASA SELECTION, DISTR. DA MERITO, merito.it
- ASNAGHI TESSUTI, asnaghitessuti.com
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BRANDANI, brandani.it
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CASA SHOPS, casashops.com
- CENTRO AGRARIO, centroagrariolaspezia.it
- EASY LIFE, easylife.boutique
- FABRIZIO RUSSO, designforchef.com
- FAZZINI, fazzinihome.com
- FORME DI FARINA, sarafarina.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- FUNKY TABLE, funkytable.it
- GINORI 1735, ginori1735.com
- H&M HOME, h&m.it
- ICHENDORF, ichendorfmilano.com
- KITCHEN MILANO, kitchenmilano.it
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- LA FOLEIA RELAIS DI CHARME, lafoleia.com
- LA FORNACINA KERAMIC STUDIO, lafornacinakeramikstudio.com
- LSA DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- LARINASCENTE, rinascente.it
- LEAVES CERAMICHE, leavesceramics.com
- LIVELLARA, livellara.com
- LUMINAL PARK, luminalpark.com
- MVH, mvh.it
- MEPRA, mepra.it
- ORISSA MOBILI COLONIALI, orissa.it
- PAOLAC, paolac.it
- PINTI INOX, pintinox.it
- POTOMAK STUDIO, potomak.it
- RCR, rcrcrystal.com
- RICCARDO MONTE, riccardomonte.com
- RIVADOSSI, rivadossi.it
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- ROYAL COPENHAGEN, DISTR. DA LAMART, lamart.it
- RUBELLI, rubelli.com
- SAMBONET, sambonet.com
- SELETTI, seletti.it
- SOCIETY LIMONTA, societylimonta.com
- TOGNANA, tognana.com
- URBAN NATURE CULTURE, urbannatureculture.com
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- WEISSESTAL, weissestal.it
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com


Monge
Il pet food che parla chiaro
MADE IN ITALY
PREMIATO DAI CONSUMATORI
QUALITY AWARD 2021
OGNI GIORNO
QUALCOSA DI NUOVO
Monge Natural Superpremium una linea cane completa di crocchette e bocconcini, con tante ricette appetibili per un'alimentazione corretta ed equilibrata, senza coloranti e conservanti artificiali aggiunti.
SOLO NEI MIGLIORI PET SHOP E NEGOZI SPECIALIZZATI
SPECIALITY Line
All Breeds
ADULT
MONOPROTEIN
Monge
Natural Superpremium
Duck with Rice and Potatoes
Anatra con Riso e Patate · Ente mit Reis und Kartoffeln
2,5kg℮
Monge Grill
ADULT DOG
RICCO IN MANZO
RICH IN BEEF
BOCCONCINI AL FORNO
OVEN COOKED CHUNKIES
100g℮
RICCO IN MANZO RICH IN BEEF
RICCO IN MERLUZZO RICH IN CODFISH
RICCO IN POLLO E TACCHINO RICH IN CHICKEN AND TURKEY
BOCCONCINI COTTI AL FORNO
GRAIN FREE FORMULA
GRAIN FREE FORMULA OVEN COOKED CHUNKIES
MULTI BOX
12x100g℮
MONGE
La famiglia italiana del pet food
NO CRUELTY TEST
GREENCOMPANY


Autentico
COME LA GIOIA DI CONDIVIDERE
I Formaggi dalla Svizzera sono ideali a ogni ora della giornata, ognuno con un sapore diverso per infinite varianti di gusto. Sono perfetti per condividere i momenti più belli e il piacere del buon cibo genuino.
#AutenticoCome
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it